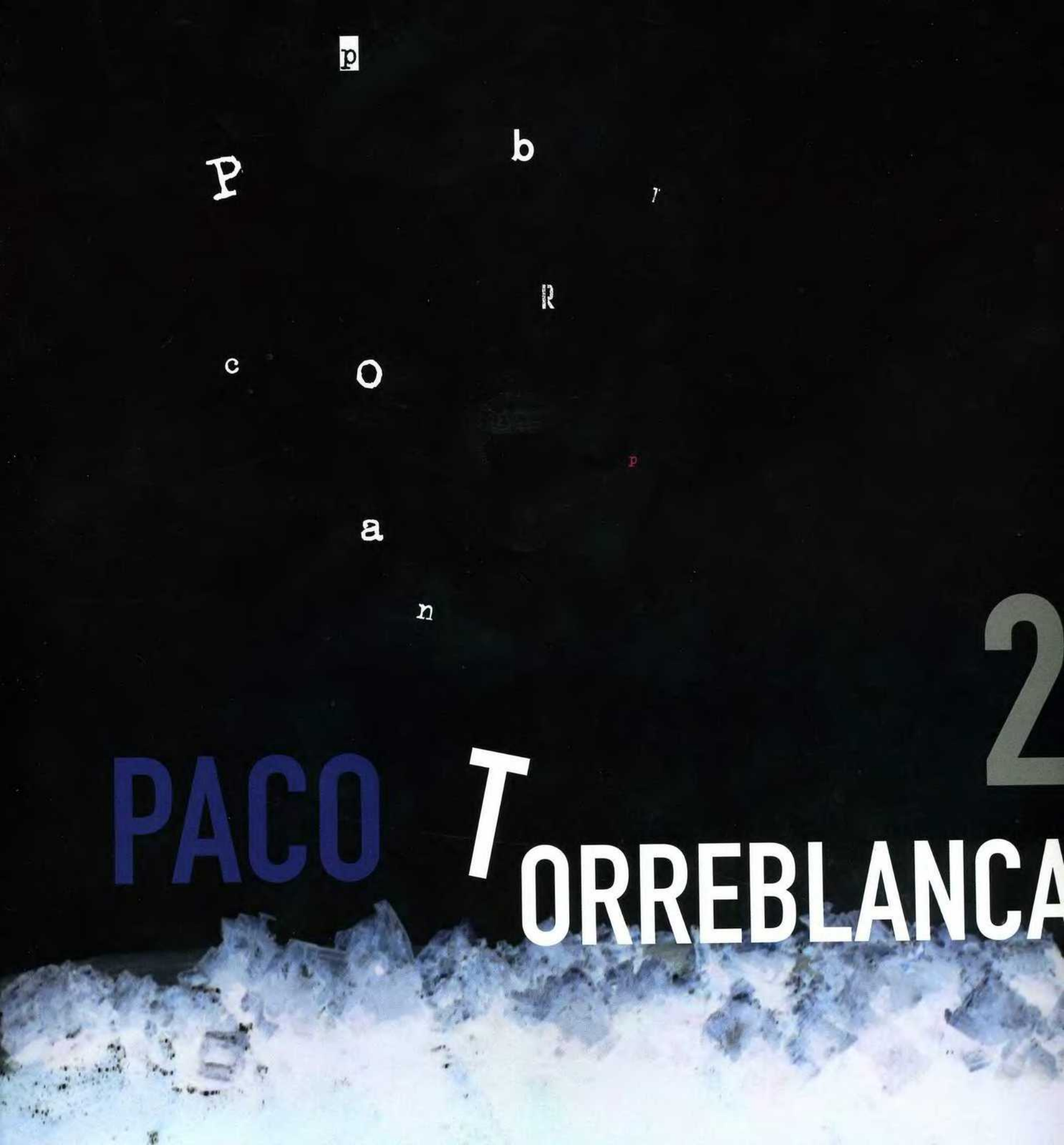
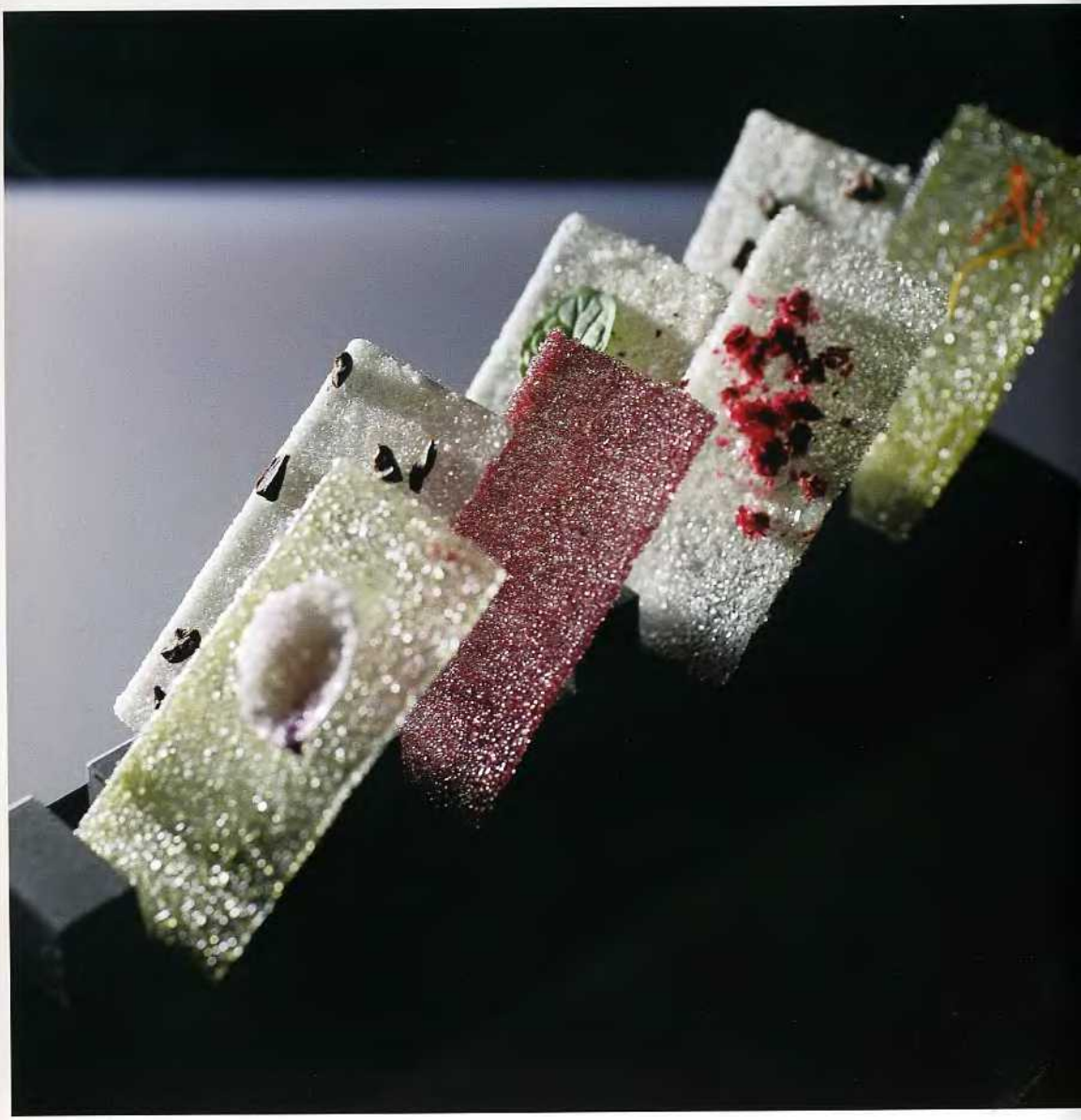

PACO TORREBLANCA
2



Cristales de azúcar

Sugar crystals

(HOJAS, PAPELES SIMPLES Y RELLENOS)

Es un buen ejemplo de las mencionadas posibilidades que nos ofrecen las distintas técnicas en el trabajo con el azúcar. Nos permiten presentar un petit, decorar un postre o prepostre, y podemos prepararlos con distintos sabores como el yogur, flores, frutas..., y también con formas diferentes y en muy diversos colores.
En el caso de las hojas, por ejemplo, prepararemos un caramelo que transformaremos en polvo. Este polvo lo esparcimos sobre una matriz de la forma deseada, retiramos la matriz y cocemos. Dejamos que se enfríe y guardamos en cajas hasta su utilización.
Los colores y sabores de frutas, yogur, etc. los mezclaremos en el momento en el que se muele el caramelo.
Para los papeles rellenos, colocamos dos láminas del mismo tamaño superpuestas con un trozo de fruta o unas especias en el centro. Horneamos a 180ºC hasta que queden bien sellados.

CRISTALES DE AZÚCAR

Ingredientes

300	g	azúcar (sacarosa)
90	g	glucosa 42 DE
90	g	agua

Proceso
Mezclar los azúcares, colocar en un cazo con el agua y cocer a 60ºC. Enfriar y reducir a un polvo de grano fino utilizando un cutter.
Pasar por un tamiz creando formas diferentes y cocer en horno a 180ºC durante 4 minutos aproximadamente.

(SIMPLE AND FILLED SHEETS)

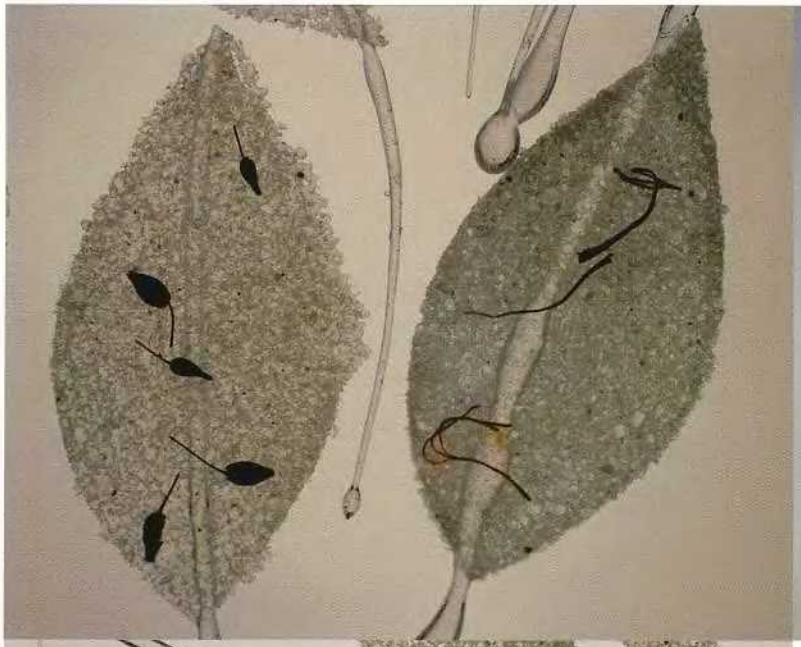
This is a good example of the afore-mentioned possibilities made available to us by the different techniques used when working with sugar. They enable us to present a petit and decorate a dessert or pre-dessert, for which we can use different flavors like those of yogurt, flowers, fruit, etc. as well as different shapes and a diverse range of colors.
With regard to sheets, for example, we prepare candy which we grind into a powder. We sprinkle this powder over a mold of the desired shape, we remove the mold and we bake the powder. We allow it to cool and we store it in boxes until it is to be used. We mix in the colors and flavors of fruit, yogurt, etc. at the same time as the candy is ground.
As for the filled sheets, we place two thin sheets of the same size, one on top of the other, with a piece of fruit or some spices in the centre. We bake the product at 180ºC until the sheets have sealed together completely.

SUGAR CRYSTALS

Ingredients

300	g	sugar (sucrose)
90	g	glucose 42 DE
90	g	water

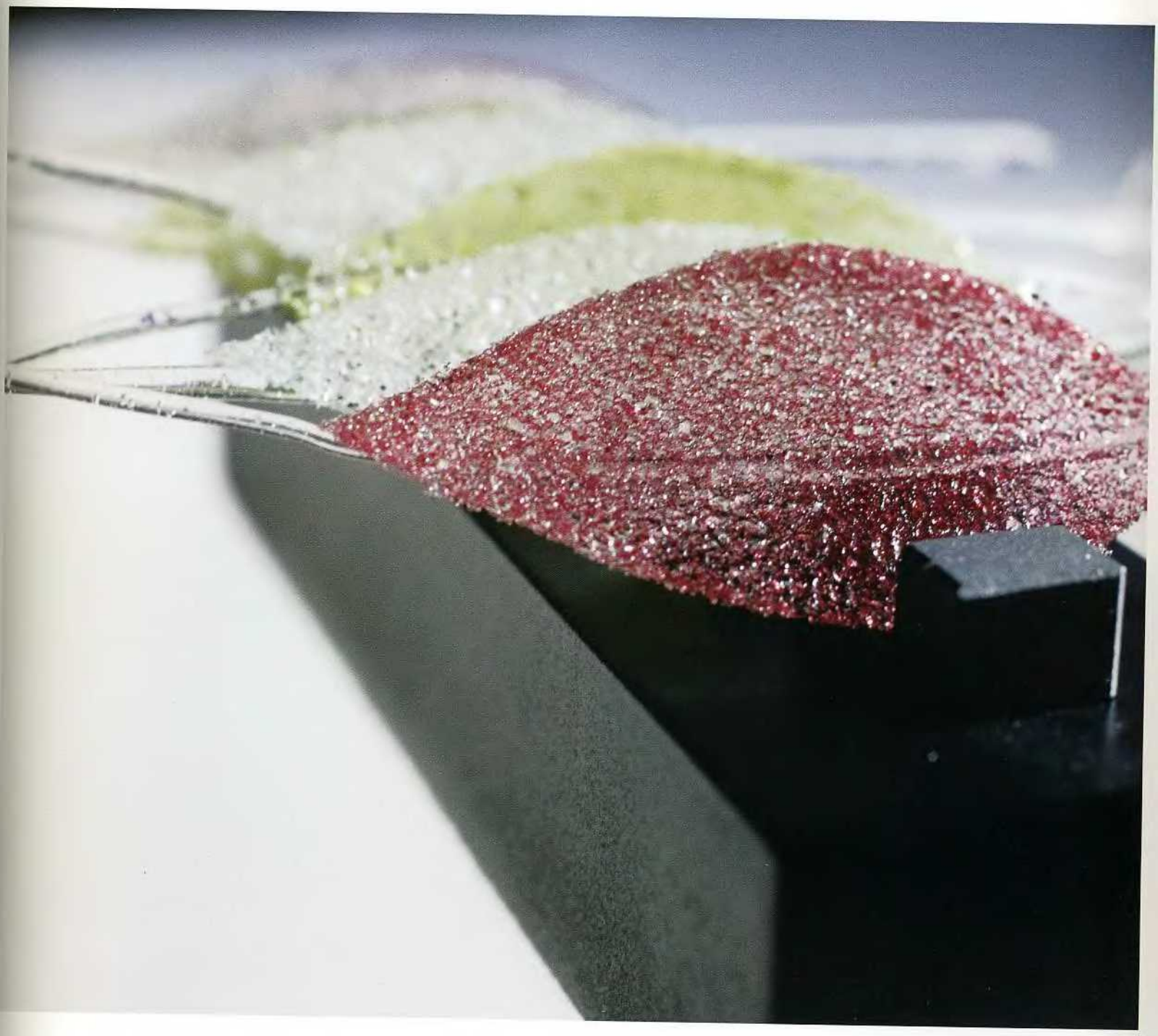
Preparation
Mix the two types of sugar, put them into a saucepan together with the water and cook at 60ºC. Cool and reduce to a fine powder by using a cutter.
Sift, thus creating different shapes, and bake in oven at 180ºC for approximately 4 minutes.



Cantidades de cristal y sabores

Crystal amounts and flavors

Cristal de azúcar **Sugar crystal**		Sabores **Flavors**
100 g	10 g	Polvo de yo
100 g	10 g	Polvo de fr
100 g	6 g	Polvo fruta
100 g	10 g	Polvo fruto
100 g	3-4 g	Té verde
100 g	c/s	Sal y espe
100 g	10 g	Yogurt pow
100 g	10 g	Raspberry
100 g	6 g	Passion fru
100 g	10 g	Red fruit p
100 g	3-4 g	Green tea
100 g	q.s.	Salt and sp



PIRULETAS DE CARAMELO

Ingredientes

1.000	g	azúcar (sacarosa)
400	g	agua
250	g	glucosa 42 DE

Proceso

Cocer el agua y el azúcar y cuando hierva añadir la glucosa 42 DE. Si se desea añadir colorante alimentario incorporarlo a los 130ºC. Llegar hasta los 160ºC (155ºC para las piruletas blancas) y cortar la cocción para que no se pase de temperatura. Extender la mezcla sobre papel y cubrir con otra hoja, alisar con ayuda de un rodillo para que quede lo más fino posible, y cuando esté frío, retirar la hoja de arriba. Colocar el papel con el azúcar en una lata de hornear, de las que están perforadas, para facilitar la formación de burbujas.
Introducir en el horno a 180ºC, hasta que el azúcar empiece a formar burbujas. Retirar del horno y dejar enfriar.
Antes de que esté frío por completo se le puede dar la forma deseada.

CANDY LOLLIPOPS

Ingredients

1000	g	sugar (sucrose)
400	g	water
250	g	glucose 42 DE

Preparation

Cook the water and bring it to a boil, then add the glucose 42 DE. If desired, some coloring could be added at 130°C. Heat up to 160°C (155°C for white lollipops) and interrupt the cooking to keep the temperature from rising too much. Spread the mixture over a sheet and cover with another sheet. With the help of a rolling pin, smooth down in order to make it as thin as possible and remove the upper sheet when cold. Place the sheet with the sugar on a holed sheet pan to enable the creation of bubbles. Remove from the oven and let cool.

Shape as desired before it gets completely cold.

Candis

Caviar

Mi particular versión del caviar se elabora con el mismo sistema del candi de licor, pero adaptando la forma y el tamaño. Las pequeñas y características bolitas, llenas de aguardiente, cristalizan en tan sólo 45 minutos. La textura crujiente del azúcar en el exterior deja paso al licor que se esconde en el interior.

La técnica de los candis

Ingredientes

500	g	azúcar (sacarosa)
170	g	agua
200	g	aguardiente del sabor deseado.

Proceso
Mezclar el agua con el azúcar y poner a cocer hasta que alcance los 117°C, procurando limpiar bien los bordes del cazo con un pincel mojado en agua.
Retirar del calor e incorporar el aguardiente. Tapar el recipiente con un paño limpio, así se evitara que la mezcla evapore en exceso y pierda alcohol y aroma. Dejar reposar unos 5 minutos, retirar el paño y con mucho cuidado, lentamente, pasar a otro recipiente. Repetir la operación 4 o 5 veces, para que todo quede bien mezclado.

Llenar un cajón u otro recipiente con almidón de maíz bien seco o harina de arroz, marcar las formas deseadas sobre la superficie y rellenar estos huecos con el líquido que hemos preparado. Cubrir espolvoreando con el mismo almidón y dejar en estufa a 40°C durante unas 8 horas, en el caso de los rectángulos y cilindros (ver tabla de cristalización para otros tipos de candis).
Extraer del almidón los candis, dejar enfriar, y cuando estén totalmente fríos, retirar el exceso de almidón con ayuda de un pincel suave.
Se recomienda en el caso de que los candis fueran a ser utilizados como interiores de un postre, pistolear con manteca de cacao a 30°C la superficie, para que al congelar la pieza, el candi no reviente.

Candies

Caviar

My particular version of caviar is prepared using the same method as that for liquor candy, but adapting the shape and size accordingly. The small, characteristic balls, full of liquor, crystallize in just 45 minutes. The crunchy texture of the sugar on the outside gives way to the liquor which is hidden inside.

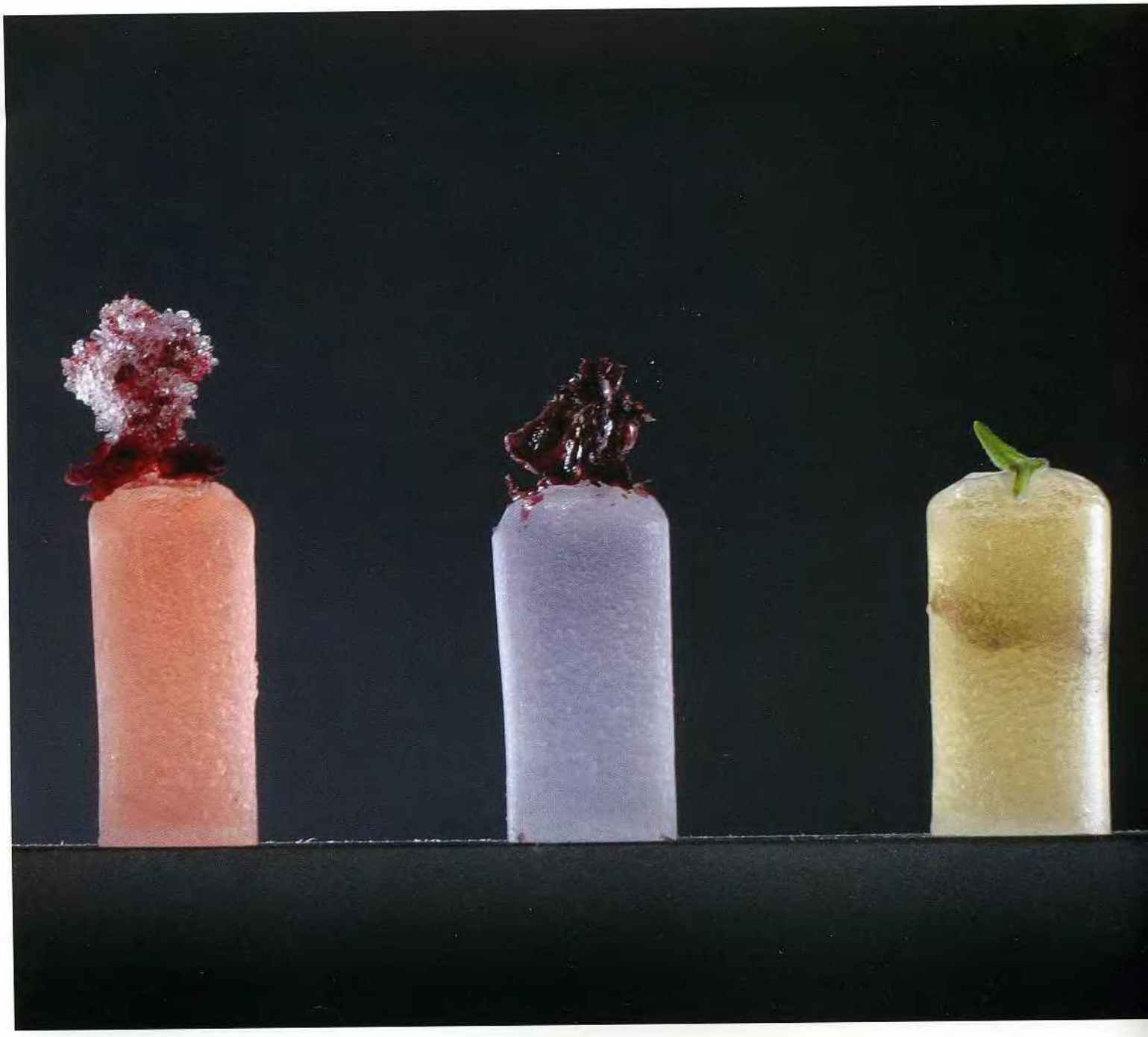
The technique of candies

Ingredients

500	g	sugar (sucrose)
170	g	water
200	g	desired liquor

Preparation
Mix the water together with the sugar and cook up to 117°C, trying to clean the edge of the saucepan with the help of a brush moistened with water.
Remove from heat and add the liquor in. Cover the saucepan with a clean cloth in order to prevent the mixture from evaporating excessively or losing alcohol and aroma. Let settle for about 5 minutes, remove the cloth and transfer to another container very carefully and slowly. Repeat this step 4 or 5 times so that everything gets well mixed together.

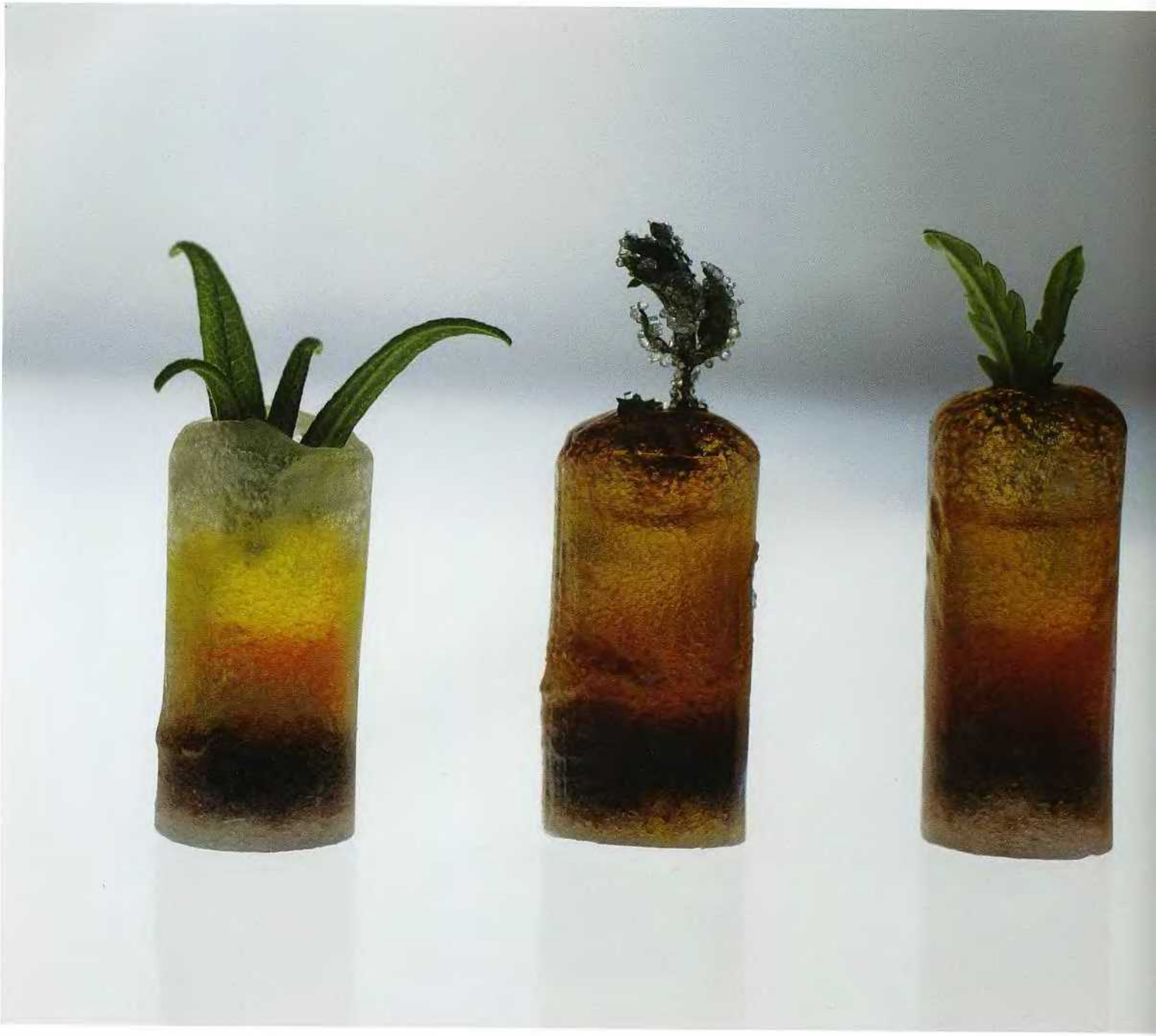
Fill a starch box or any other container with very dry corn starch or rice flour, mark the surface with the desired shapes and fill the hollow spaces with the liquid which has been prepared. Sprinkle some starch to cover it and place in a drying oven at 40°C for approximately 8 hours in the case of rectangles and cylinders (see the chart below about crystallization for other types of candies).
Extract the candies from the starch and let cool. When completely cold, clean off any excess starch with the help of a soft brush.
If the candies are to be used as dessert filling, it is advisable to spray the surface with cocoa butter at 30°C to prevent the candy from bursting when freezing it.



Chupitos de candi

La costumbre de tomar un aguardiente o un orujo frío servido en chupito después de una buena comida puede tener un valor añadido si el chupito, es decir, el recipiente se puede también comer. Esta es la idea que sugerimos con estos chupitos de candi, que se elaboran siguiendo el mismo sistema que el caviar o el resto de candis. Las combinaciones de tonalidades y sabores son casi ilimitadas.

Podemos reservarlos frios en el congelador hasta el momento del servicio. El alto poder anticongelante del azúcar y del aguardiente evitará que se congelen.



Candy shots

The customary habit of having a cold liquor or orujo (Spanish liquor distilled from grape remains) after a good meal can become an even more attractive idea if the container can also be eaten. This is what we are suggesting by creating these candy shots, which are made following the same method as that used for caviar or the other types of candies. The range of different combinations that can be made with regard to tonalities and flavors is practically unlimited.
They can be kept cold in the freezer until they are to be served. The high anti-freeze power of the sugar and the liquor will prevent them from freezing.

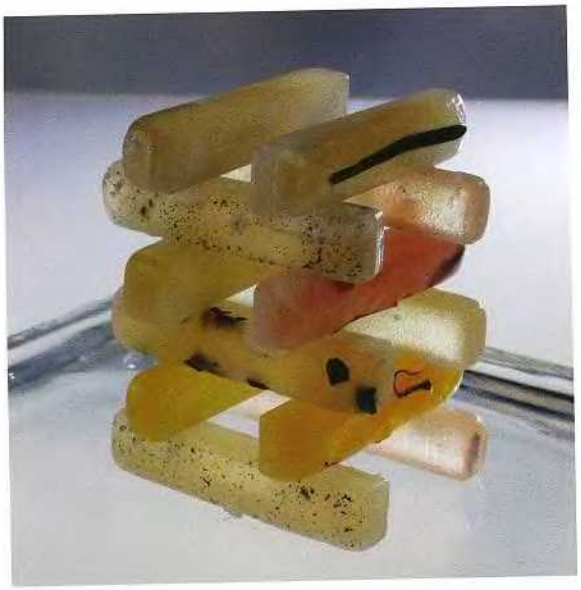
Limpieza de los candis

Limpiar el exceso de almidón con un pincel, pasando las piezas por un tamiz con sumo cuidado o aplicando aire.
Pasar las piezas por alcohol para limpiar por completo los restos de almidón, teniendo la precaución de que las piezas no estén sumergidas durante mucho tiempo porque se fundirían.
Secar.
Para lograr un mejor acabado se puede aplicar a las piezas una capa fina de aceite de girasol para que mejoren su visibilidad y tengan más brillo.

The cleaning of candies

Clean off any excess starch with a brush, sifting the pieces very carefully or applying air.
Immerse the pieces in alcohol to wash away any remaining starch, bearing in mind that this should be done for a brief period to prevent the pieces from melting.
Dry.
To achieve a better finishing effect, a thin layer of sunflower oil could be applied onto the pieces, so that their final aspect becomes especially glossy.

Tipo de candi **Candy type**	**Temp. Almidón y estufa** **Starch and drying oven temp.**	**Tiempo cristalización** **Crystallization time**	**Tipo de molde** **Mold type**
Caviar	40°C	45 min.	Barra metálica con esferas del tamaño adecuado.
Rectángulos	40°C	8 horas	Rectángulos de acero adheridos a una barra
Cilindros (chupitos)	40°C	8 horas	Cilindros de silicona adheridos a una barra.
Galletas crujientes	40°C	1 hora	Silicona cuadradas adheridas a una barra
Barras	40°C	1 hora	Barra de acero en forma de punta
Caviar	40°C	45 min.	Metal bar with spheres of an appropriate size.
Rectangles	40°C	8 hours	Steel rectangles adhered to a bar
Cylinders (shots)	40°C	8 hours	Silicone cylinders adhered to a bar.
Crunchy cookies	40°C	1 hour	Square silicone molds adhered to a bar
Bars	40°C	1 hour	Pointed steel bar



Colores naturales para los candis

Natural colors for candies

salmón
salmon

Polvo de frutos rojos
Red fruit powder

verde
green

Té verde matcha
Matcha green tea

natural
natural

Sin colorantes
Without coloring

negro
black

Carbón vegetal
Charcoal

amarillo
yellow

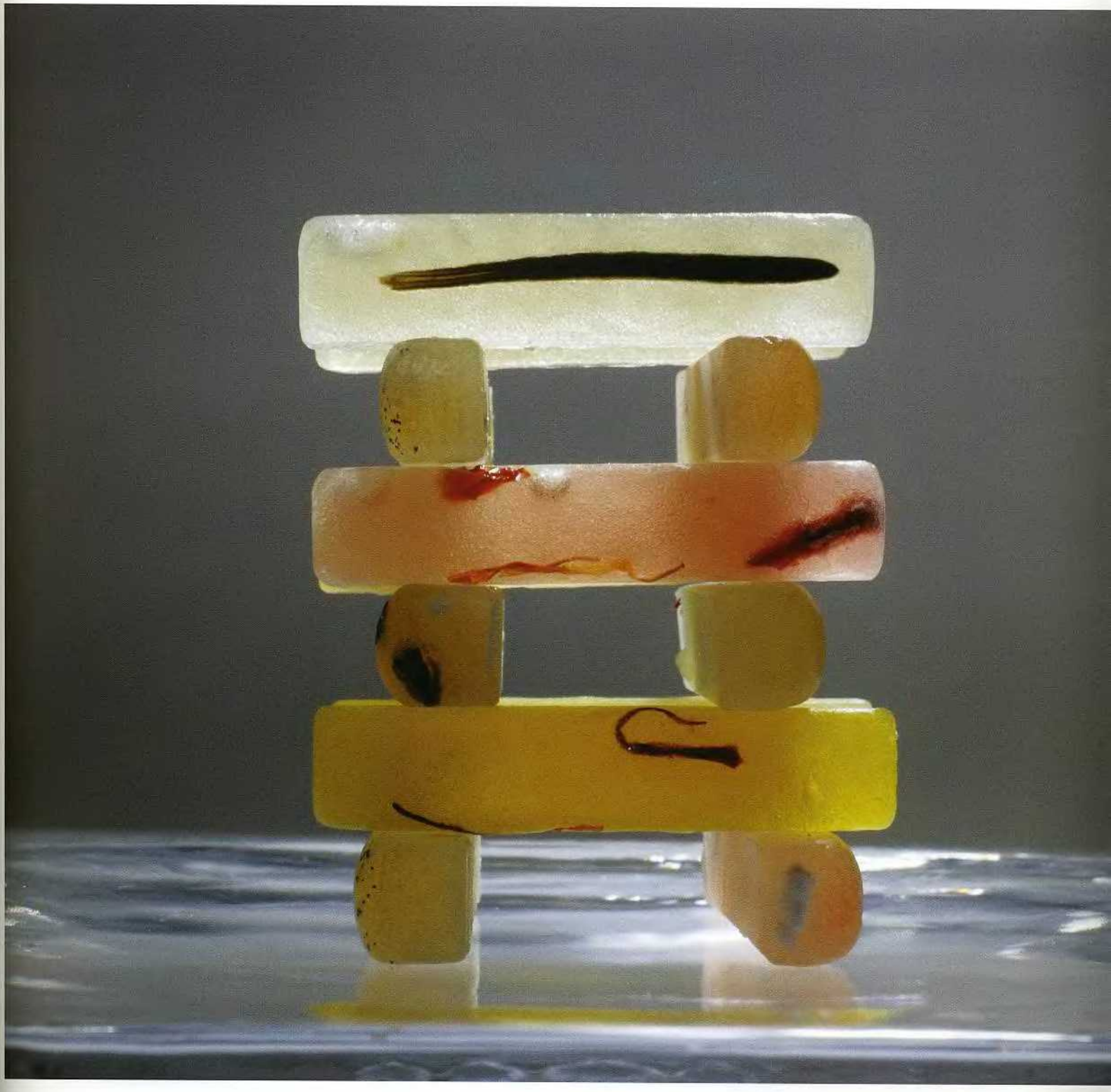
Azafrán
Saffron

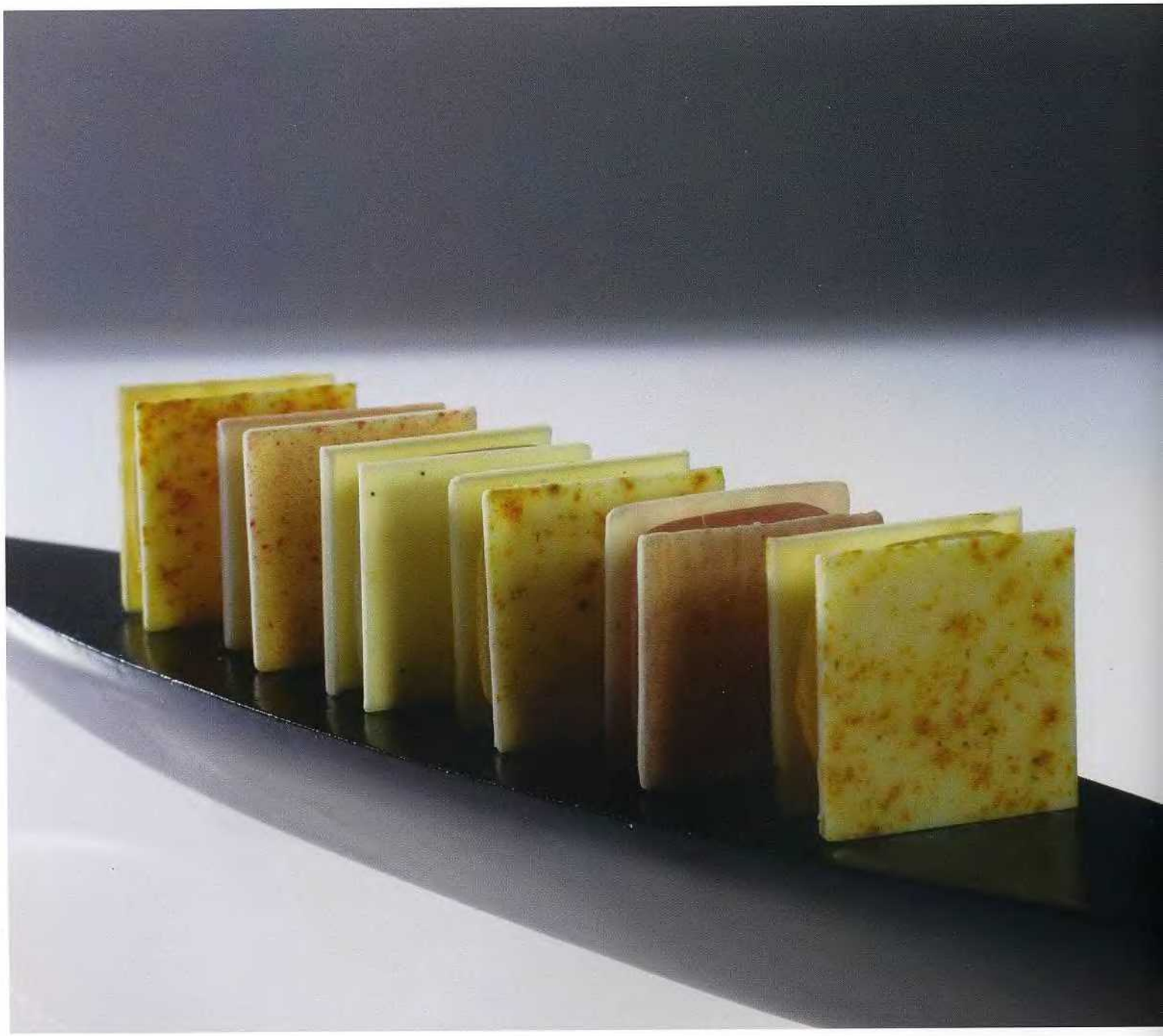
Con productos naturales podemos conseguir una amplia gama de colores para los candis. Para el licor interior utilizaremos cualquier alcohol blanco con una graduación alcohólica entre 40 y 45º.

Sabores: azafrán, polvos de frutas, especias, tomillo, romero, aceite de oliva, vinagre de Módena...

With natural products we can obtain a wide range of colors for the candies.
As for the liquor filling, any white liquor with an alcohol content between 40 and 45% can be used.

Flavors: saffron, fruit powder, spices, thyme, rosemary, olive oil, balsamic Modena vinegar...





Bombones candi de corte

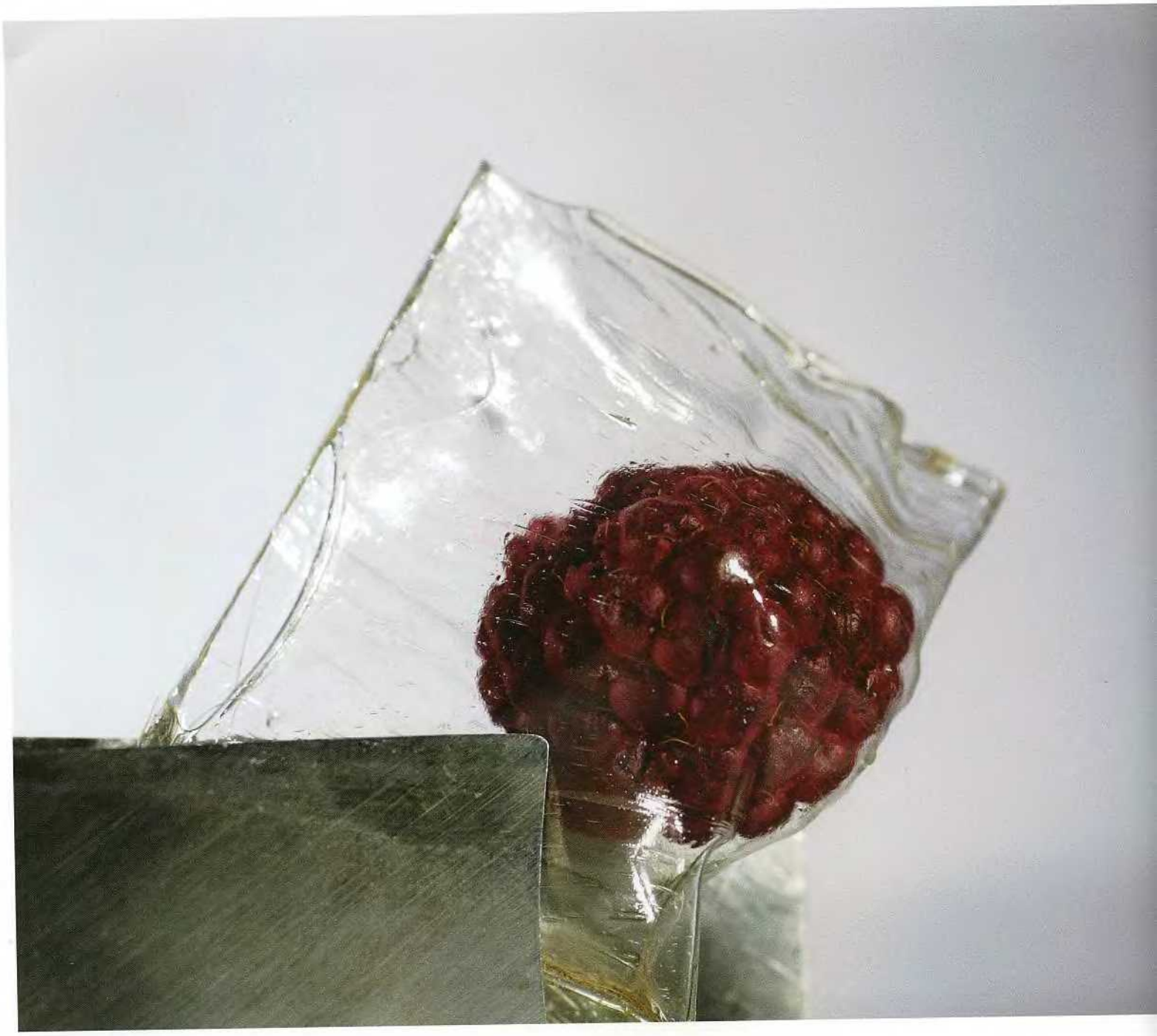
Siempre me pregunte cómo hacer un bombón de licor candi que fuese atractivo y que nos permitiera ver el interior. Este es un producto magnífico, casi desaparecido y que nunca tuvo aplicación en la restauración en forma de petit para servir con los cafés.

En Villena, mi pueblo, cuando con mi esposa íbamos a visitar a nuestros amigos Paco y Virtudes, recuerdo que nos obsequiaban con unos helados que se llaman "de corte" y que consiste en una porción cortada de una barra de helado que se sirve entre dos galletas. En el recuerdo de aquella presentación se basa la analogía de estos bombones candi de corte.

Candy wafers made with chocolate

I have always asked myself how to make a candy liquor chocolate that is both attractiv and the interior of which can be seen from outside. This is a magnificent product whic has practically disappeared and which was never applied within the catering industry the form of a petit, to be served with coffee

I remember that when my wife and I used visit our friends Paco and Virtudes in Villen my home-town, we would be offered ice-cream wafers, and these candy wafers get their name from same.



Isomalt

Para campanas grandes, paquetes, sobres...

Ingredientes

1.000 g azúcar isomalt

Elaboración
Cocemos en seco poco a poco, añadiendo el azúcar hasta que esté completamente fundido. Cuando alcance los 170°C, retiramos del fuego y le añadimos 8 gramos de agua. Mezclamos con mucho cuidado de manera que no nos salpique. Dejamos reposar unos minutos y podemos comenzar a trabajar.
Recomiendo para la realización de cualquier tipo de decoración, extender el azúcar sobre una madera D. M. con un tapete de silicona. Calentar previamente la tabla con el tapete de silicona y los moldes que se utilicen en el horno a 50°C aproximadamente, nos permitirá confeccionar campanas y otras decoraciones con mucha facilidad, ya que la madera conserva uniformemente durante bastante tiempo la temperatura.

Para los caramelos

Para estas elaboraciones utilizamos caramelo de azúcar isomalt. Depositamos una pequeña cantidad sobre un tapete de silicona, que habremos situado sobre una madera D.M. La madera, a diferencia de otros materiales, reparte el calor de forma uniforme, facilitándonos el trabajo con este tipo de azúcar.
Estiraremos con las manos una película muy fina de este isomalt, esparcimos los "crispis" de frutas deshidratadas, de yogur, las hojas de menta o los trozos de caramelo, cerramos como si se tratara de un pequeño sobre y cortamos con un cuchillo caliente.
Para los tubos de isomalt con fruta se emplea el mismo procedimiento que para la campana de isomalt. Colocamos el azúcar dentro del aro, que debe estar ligeramente caliente, dejamos pasar unos segundos y ponemos en el centro la fruta (los "crispis", las hojas, etc.,). Vamos levantando hacia arriba y muy lentamente el aro formándose un tubo con la fruta dentro.
Igual procedimiento utilizamos para las cañas de vainilla.
Guardamos en cajas bien cerradas con gel de sílice y lo conservaremos seco y crujiente hasta el momento de su utilización.

Isomalt

For big bells, wraps, envelopes...

Ingredients

1000 g isomalt sugar

Preparation
Dry cook very slowly, adding the sugar until it melts completely. When it reaches 170°C, remove from heat and add 8 grams of water in. Mix very gently to prevent the mixture from splashing. Let settle for a while, then it should be ready to be manipulated.
For the preparation of any type of decoration, I recommend to spread the sugar over a silicone mat on top of a MDF board. Previously heat the board with the silicone mat and the molds to be used in an oven at approximately 50°C. This will allow us to make bells and other decoration shapes very easily, since wood retains its temperature evenly for quite a long time.

For candy

For this kind of creations, isomalt sugar candy is used. A small amount is spread over a silicone mat, which should be placed on a MDF board. Unlike other materials, wood distributes the heat evenly, thus making the manipulation of this type of sugar easier.
With your hands, stretch a very thin film of this isomalt sugar and spread the dehydrated fruit 'crisps', the yogurt 'crisps', the mint leaves or the caramel. Seal as though it was a small envelope and cut with a hot knife.
For the isomalt tubes with fruit, the same procedure as for the isomalt bell should be followed. Place the sugar inside the ring - which should have been warmed up previously-. Allow a few seconds and place the fruit (the 'crisps', the leaves, etc) in the center. Lift the ring very carefully and slowly and a tube with the fruit inside will form.
The same procedure should be followed for the vanilla straws.
Store in properly closed boxes with silica gel in order to keep them dry and crispy until use.

Caramelo de caramelo

Blando por dentro, crujiente por fuera. El azúcar, gracias a su versatilidad, nos permite conseguir efectos tan interesantes como este caramelo de caramelo. En el interior, un caramelo de café con todo su sabor, y en el exterior una fina y cristalina película de isomalt.

CARAMELO DE CAFÉ

Ingredientes

1.000	g	nata líquida
1.000	g	azúcar en grano
100	g	azúcar invertido
500	g	glucosa 42 DE
15	g	café soluble
50	g	mantequilla

Proceso

Cocer la nata con el azúcar en grano, el azúcar invertido y el café, y cuando llegue a 118°C retirar del fuego y añadir la mantequilla. Realizar comprobación punto de bola dura (120°C). Colocar dentro de un marco con tapete de silicona de aproximadamente 10 mm de altura. Dejar enfriar y cortar en cuadros de la medida deseada. Envolver en caramelo isomalt.

Caramel candy

Soft on the inside, crispy on the outside. Sugar, thanks to its versatility, allows us to create such interesting effects as this caramel candy. On the inside, tasty coffee caramel. On the outside, a thin and crystalline isomalt film.

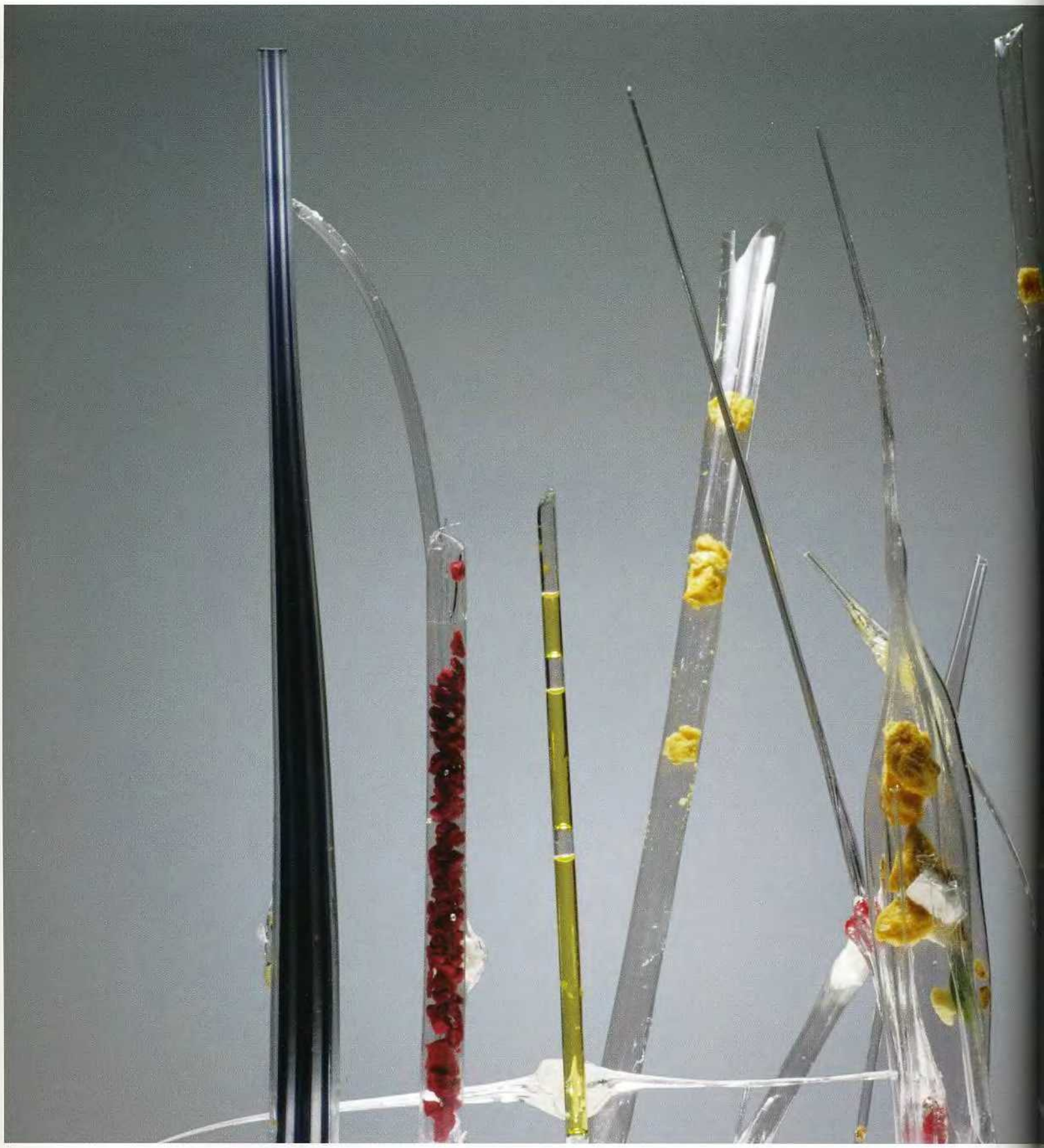
COFFEE CARAMEL

Ingredients

1000	g	cream
1000	g	granulated sugar
100	g	invert sugar
500	g	glucose 42 DE
15	g	instant coffee
50	g	butter

Preparation

Cook the cream together with the granulated sugar, the invert sugar and the coffee. When the mixture reaches 118°C, remove from heat and add the butter in. Verify it has reached a hard ball stage (120°C). Place in an approximately 10 mm high frame with silicone mat. Let cool and cut into squares of the desired size. Wrap in isomalt candy.



Frutas rellenas

En su cara más artística, el azúcar o caramelo nos da la posibilidad de confeccionar piezas de gran belleza. Con la técnica del caramelo soplado, muy similar a la que emplean los artesanos del vidrio, podemos crear frutas como las que recogemos en estas páginas. Una vez formadas (sopladas), las dejamos secar y, sirviéndonos de una manga pastelera, podemos rellenarlas de helado.

AZÚCAR SOPLADO

Ingredientes

1.000	g	**azúcar**
500	g	**agua**
200	g	**glucosa 42 DE**
10	g	**ácido tartárico**

Elaboración

Poner a hervir el azúcar y el agua, limpiando las paredes del cazo con un pincel. Una vez comience a hervir, desespumar con una cuchara, añadir la glucosa 42 DE y dejar cocer hasta los 140°C. Añadir el ácido tartárico y llegar hasta los 156°C. Verter sobre un tapete de silicona. Para soplar las piezas partiremos siempre de una bola del tamaño adecuado como forma base.

Para elaborar las frutas rellenas, una vez obtenida la pieza soplada, la rellenaremos de helado con la ayuda de una manga a través del agujero que habremos dejado en la parte inferior de la pieza.

Manzana de pl

Silver a

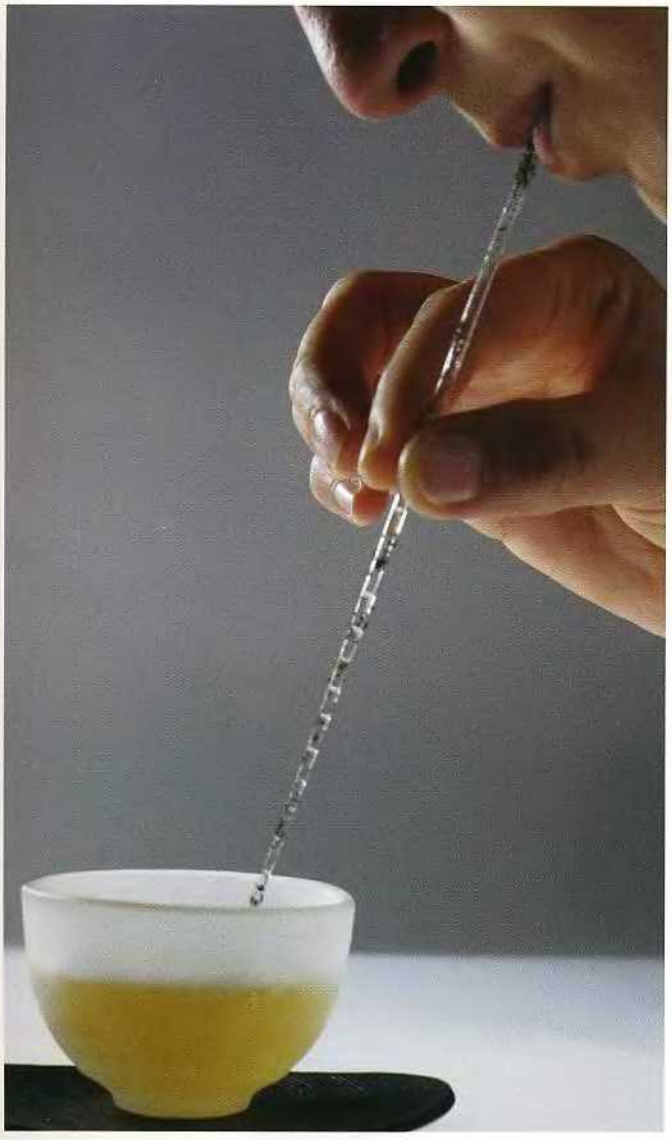
Pruna de oro

Gold prune

Apricot panettone
Gold prune filled with lavender ice-cream
Iced wine

Para rellenar la pruna de caramelo soplado con el helado de lavanda, nos serviremos de una manga pastelera que introduciremos por el agujero que habremos dejado en la parte inferior de la pieza.

In order to fill the blown candy prune with the lavender ice-cream, use a piping bag, which should be introduced through the hole left in the lower part of the piece.



La particularidad de este postre es que con la caña de azúcar isomalt se puede beber el té contenido en el recipiente... antes de comerse la caña.

The peculiarity of this dessert is that tea can be drunk from its container with the isomalt sugar straw... before eating the straw itself.

Red fruit ja
Curry savar
Isomalt bel

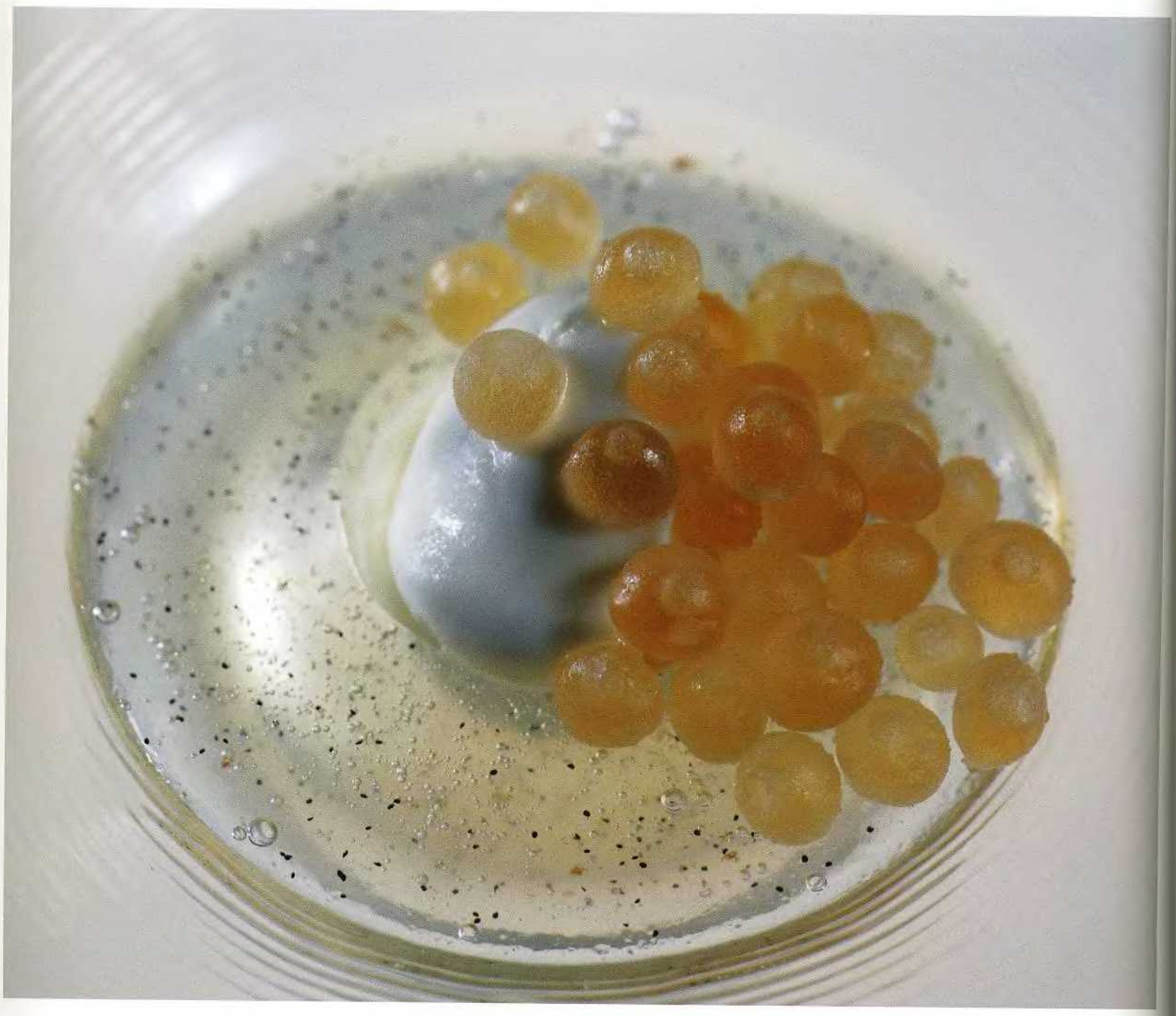
Es una particular versión del "Blini con caviar", plato de la cocina tradicional rusa.

This is a peculiar version of the 'Blini with caviar', traditional dish in the Russian cuisine.

Para el cous cous, rallar el bizcocho de té una vez esté frío. Disponerlo sobre la gelatina de té verde y finalmente colocar el caviar de sake.

To prepare the cous cous, grate the tea sponge cake when cold. Place it on the green tea jelly and finally place the sake caviar.

Matcha tea jelly
Sake caviar
Cous cous of matcha green tea and oil sponge cake



White chocolate and goat cheese cream
Vanilla soup
Orange liquor caviar

Cremoso de chocolate blanco y queso de cabra | Sopa de vainilla | **Caviar de licor de naranja**

Para el cristal de yogur, una vez convertido en polvo el caramelo se añade el yogur también en polvo. Finalmente, se cuece en horno a 180°C durante 4 minutos aproximadamente.

To create the yogurt crystal, once the caramel is ground to powder, the yogurt is added - also powdered. Finally bake in oven at 180°C for approximately 4 minutes.

Yogurt foam
Matcha tea and vanilla cream
Yogurt crystal
Matcha tea sponge cake croutons

Espumoso de yogur | Cremoso de té matcha y vainilla | Cristal de yogur | Costrones de bizcocho de té matcha

Disponer un molde de silicona con forma de medio huevo, rellenar con el mousse de chocolate e introducir el candi en el interior. Alisar con el propio mousse y congelar. Desmoldar y bañar con el glaseado negro calentado a 30ºC. Decorar con unas láminas de oro.
Para evitar que el candi pueda reventar con la congelación, se recomienda pistolear o pintar con pincel la superficie con manteca de cacao a 30ºC.

Prepare a hemisphere silicon mold, fill it with the chocolate mousse and introduce the candy inside. Smooth down with the mousse itself and freeze. Remove from the mold and coat with the dark choc glaze, previously warmed up at 30ºC. Decorate with some gold leaves.
To prevent the candy from bursting while frozen, it advisable to spray or brush its surface with cocoa butter at 30ºC.

GOLD EGG. TRIBUTE TO BIGAS LU

Liquor can

70% cocoa chocolate mous

Dark chocolate glaze coati

BIZCOCHO FINANCIER

Ingredientes

1.000	g	azúcar molido
400	g	almendra Marcona molida con piel
400	g	harina floja
18	g	impulsor
600	g	mantequilla de avellana
1	l	claras
1	g	sal Maldon

Siempre he considerado el financier un producto excepcional tanto en sabor como en textura. Es muy utilizado como "petit" para el café o en las pastelerías para servirlo empaquetado. El sabor de la mantequilla tostada que incorpora nos aporta ese gusto tan peculiar a avellana. Considero que éste es uno de los factores que lo hacen único.

Con esta masa realizaremos diferentes elaboraciones, caso del financier con vanilla, té matcha, rellenos de confituras, coco, curry, canela, menta... Las combinaciones son múltiples.

Proceso

Poner en la cuba de la batidora con pala el azúcar, la almendra, la harina tamizada con el impulsor y la sal Maldon. Mezclar en primera velocidad e incorporar las claras templadas a aproximadamente 40°C.

Añadir finalmente la mantequilla de avellana a 60°C y mezclar. Reservar en cámara frigorífica a 4°C durante 12 horas.

Cuando deba utilizarse, templar la masa y escudillar en moldes de silicona. Cocer en horno a 250°C hasta que comiencen a abrirse las piezas en la superficie. Bajar a 220°C y terminar de cocer durante 6 minutos más siempre que sean piezas pequeñas. Esto se modificará según el tamaño de la preparación.

Estas masas pueden enriquecerse con pulpas de frutas, hojas de menta, pistacho, té, vainilla... Para ello añadiremos a la masa antes de cocer en los moldes el ingrediente elegido y en la cantidad suficiente para conseguir la intensidad de sabor deseada.

Natural financier
Financier with orange powder
Matcha tea oval financier

Tejas de financier

Financier tiles

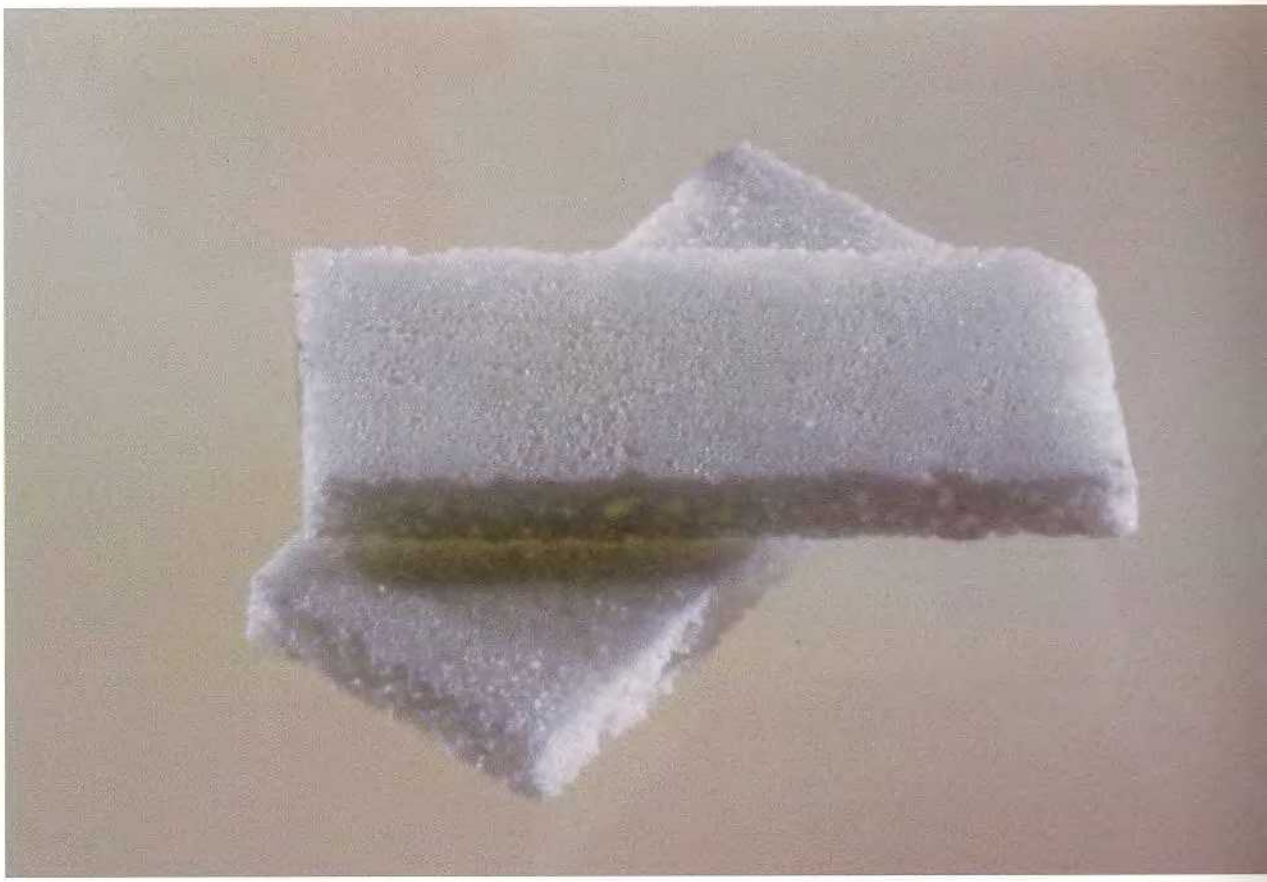
Tejas de financier

Una nueva aplicación para estas masas son las tejas de financier. Para prepararlas congelamos los financiers una vez cocidos y los cortamos en finas láminas. Las dejamos secar en el horno a 60°C y aún calientes le damos la forma deseada. De esta manera obtenemos tejas con una sorprendente textura fina y crujiente.
Para darles el sabor y el color, utilizaremos como en otras preparaciones los polvos de flores, frutas (tanto frescas como deshidratadas), té, menta, verduras, frutos secos, hierba luisa, etc.

Financier tiles

A new application for this dough is financier tiles. For their preparation, freeze the financiers -after cooking them- and cut them into very thin slices. Let dry in the oven at 60°C, and shape as desired while still warm. This way, tiles with a surprisingly fine crispy texture are obtained.
In order to provide them with the flavor and color, flower powder should be used -as in other preparations- as well as fresh or dehydrated fruit, tea, mint, vegetables, dried nuts, lemon verbena, etc.

Puré de patata violeta | Manzana ácida | Trufa | Espuma de nata | **Crujiente de financier de frutos rojos**



Galletas de leche

Para este tipo de elaboraciones estuvimos trabajando con diversos productos como el azúcar isomalt, la sacarosa, los estabilizantes de helados, emulsionantes... y obtuvimos diferentes resultados, más o menos satisfactorios.
Después de todas las pruebas, el producto que más nos sorprendió en su interacción con la leche fue la glucosa.

100	g	glucosa 42 DE
1	l	leche

El procedimiento es el siguiente. Poner al fuego la leche y en caliente añadir la glucosa. Agitamos con un batidor mientras se está calentando. Justo cuando comienza a hervir, dejamos de batir y apagamos el fuego. El resultado es una emulsión muy alveolada que extendemos sobre un papel o tapete siliconado y dejamos secar en un horno o una estufa a 50ºC durante 24 horas aproximadamente. Obtenemos una espuma de leche seca crujiente, como una galleta de helado, y de un sabor natural a leche extraordinario. Esta elaboración se adapta perfectamente a la cocina y al salado, con resultados magníficos. En nuestro caso la hemos utilizado en postres como el "arroz con leche en tres texturas" o el "manjar blanco de almendras tiernas", y en petits fours combinadas con vainilla, canela...

Esperamos que este camino nos ayude a crear nuevas ideas...

Piel de leche

También de la leche podemos obtener otros resultados interesantes como este crujiente que preparamos a partir de lo que se conoce como crema o nata de la leche. Nos referimos a esa capa que se forma en la superficie de la leche entera durante el reposo. Respecto a la leche, esta nata o crema tiene menor contenido en agua y mayor contenido en materia grasa.
La retiramos con cuidado de la superficie de la leche y la dejamos secar en horno estático sobre tapete de silicona a 50ºC durante entre 12 y 24 horas. El resultado es una textura crujiente con un intenso sabor lácteo.

Milk skin

We can also obtain other interesting results from milk like this crunchy culinary product, which we prepare by using cream, that is, milk skin as a starting base. By the latter, we refer to the layer that is formed on the surface of whole milk while it is cooling down. In comparison to milk, this skim milk has a lower content of water and a higher content of fat. We remove it carefully from the surface of the milk and leave it to dry in a static oven on a silicone mat at 50ºC for between 12 and 24 hours. The result is a crispy texture with an intense milky taste.

Merengues

La fórmula clásica del merengue en todas sus variedades siempre ha presentado una elevada proporción de azúcar y generalmente se ha venido utilizando, bien para decoración, bien para mezclar con cremas o natas. En estas labores, la cantidad de azúcar siempre duplica la de las claras.

Sin embargo, en las creaciones que proponemos ahora, hemos invertido las proporciones de ingredientes y el azúcar sólo representa un 40% respecto a las claras. La receta es la siguiente:

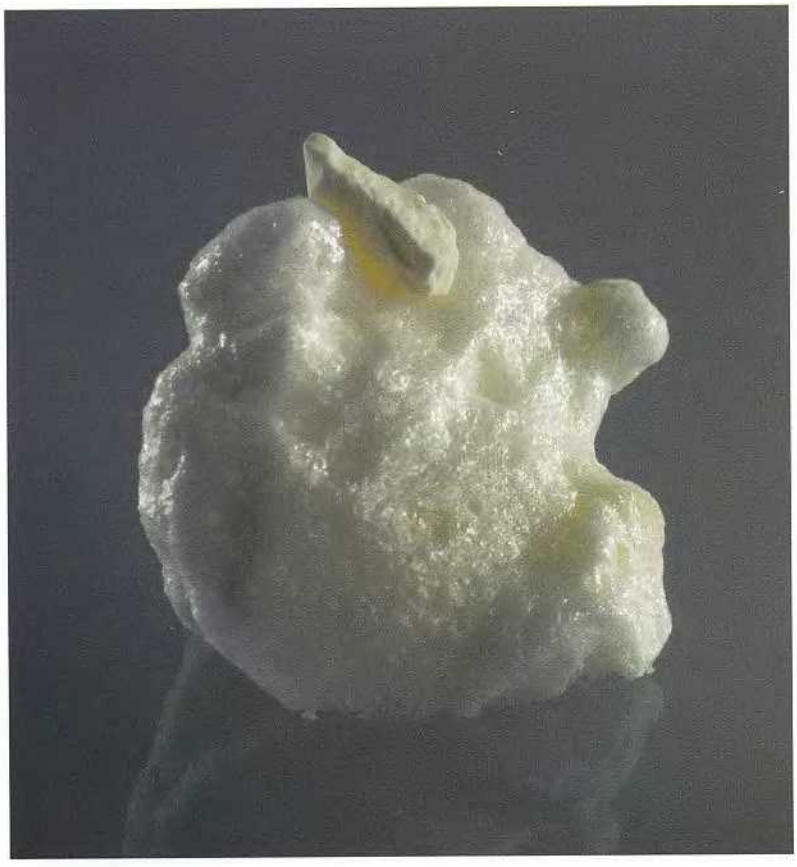
1.000	g	**claras montadas en frío**
400	g	**azúcar en grano**

Una vez montadas añadimos los polvos de frutas desecados, café, cacao, frutos secos caramelizados, vainilla, yogur en polvo o el ingrediente que deseemos. Finalmente lo dejamos sacar en el horno o en una estufa a 50ºC. Podemos darle distintas formas (rocas, galletas, vacherins...).

Para los vacherins, confeccionamos unos cubos con acetato a modo de molde, los rellanamos con el merengue, vaciamos el centro y lo ponemos a secar. Una vez bien secos, retiramos el acetato y tendremos una versión del vacherin clásico para rellenar con helados, cremas, frutas, etc.

Merengues secos de yogur, frambuesa, pistacho, café, vainilla y cacao | Galleta de merengue de café

Dry meringues made of yogurt, raspb
pistachio, coffee, vanilla and cocoa
Coffee meringue cookie



Meringues

The classical formula for meringue in all its variations has always contained a high pro of sugar and it has generally been used ei decorative purposes or together with crean whipped cream. For this end purpose, the of sugar is always double that of the egg w

Nevertheless, in the new creations we will propose, we have inverted the proportion o two ingredients and the sugar only represe 40% of the total amount with respect to th whites. The recipe is the following:

1000	g	egg whites whis
		whisked while c
400	g	granulated suga

Once the egg whites have been whisked, v the dried fruit powder, coffee, cocoa, caram nuts, vanilla, powdered yogurt or the desir ingredient. Finally, we leave it to dry in th or in a drying oven at 50ºC. We can give it different shapes (rocks, biscuits, vacherins,

To obtain vacherins, we make some cubes acetate in the form of a mold and we fill th with meringue. Then we make a hollow sp the centre and we leave the meringues to Once they are completely dry, we remove t acetate and we are left with a version of th classical vacherin which can be filled with cream, cream, fruit, etc.

Colocamos en el fondo una quenelle de helado de violetas. Y coronamos el Mont Blanc de espuma de leche con trozos de castañas confitadas y unos pétalos de violetas caramelizados tipo candi.

Place a violet ice-cream quenelle on the bottom. Crown the milk foam Montblanc with crystallized chesnut in pieces and some candy-type caramelized violet petals.

MONTBLANC

Helado de violeta | Espuma de leche | Castañas | Pétalos de violeta cristalizados

Versión del clásico manjar blanco, en el que no pueden faltar almendra y leche aunque en diferente estado.

Version of the classic blancmange, in which almond and milk -though in a different state- are essential.

BLANCMANGE
Soft almonds
Almond ice-cream
Crystallized petals of almond tree flower
Dry milk cookie

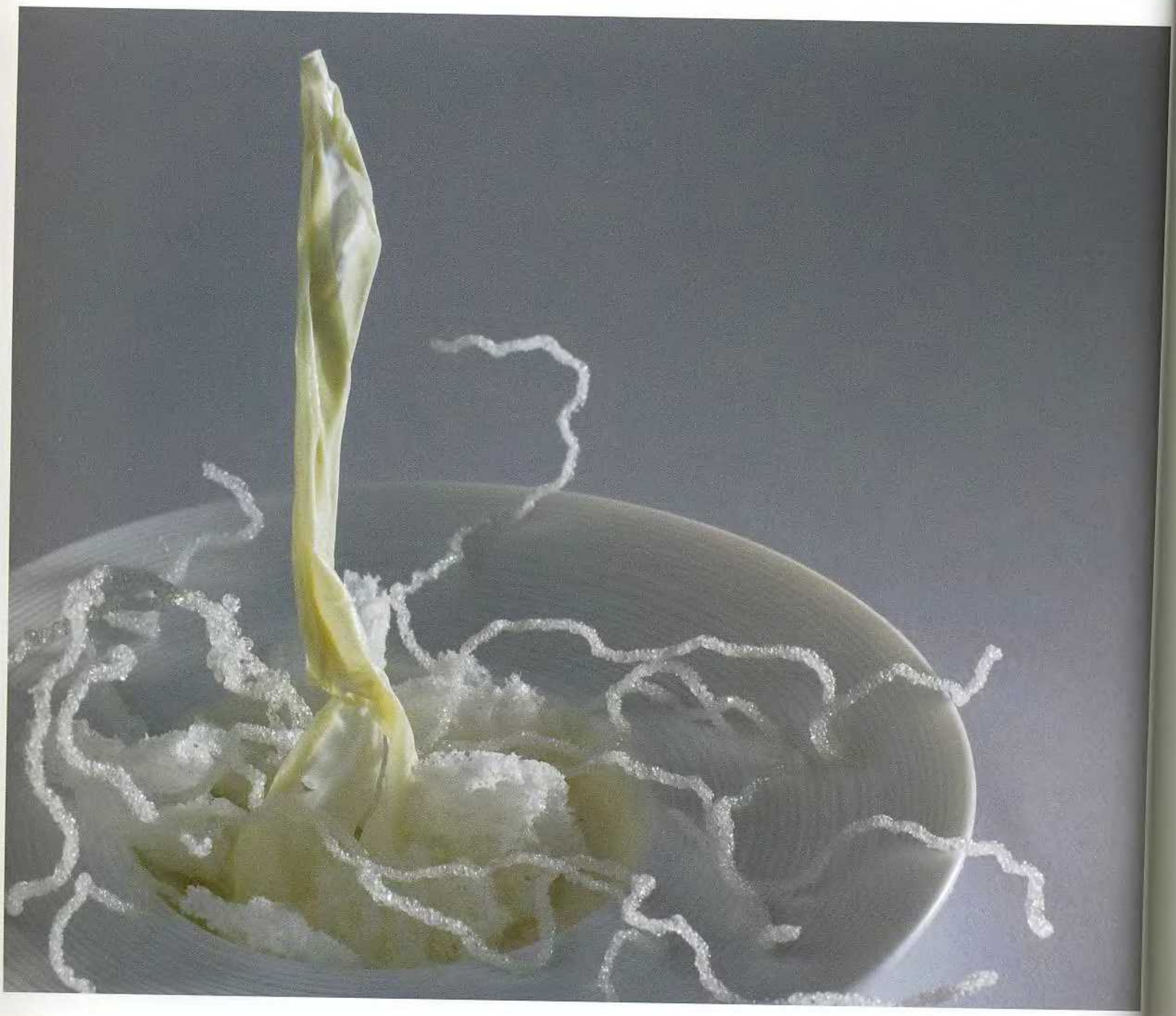
MANJAR BLANCO
Almendras tiernas | Helado de almendras | Pétalos cristalizados de flor de almendro | Galleta de leche seca

Meringue vacherin
Dehydrated raspberries
Vanilla ice-cream quenelle
'Cabello de ángel' tile
Crispy strawberry

Una actualización del tradicional vacherin francés. El formato del merengue, enriquecido con trozos de frambuesas deshidratadas, nos permite poderlo rellenar con helado, mousse o cualquier otra crema.

This is an up-to-date version of the traditional French vacherin. The shape of the meringue - enriched with pieces of dehydrated raspberry- allows us to fill it with ice-cream, mousse or any other cream.

Vacherin de merengue | Frambuesas deshidratadas | Quenelle de helado de vainilla | Teja de cabello de ángel | Crujiente de fresa



Dos texturas para el arroz y dos texturas para la leche.

Two textures for rice and two textures for milk.

DIFFERENT TEXTURE RICE PUDDING
Rice pudding and cinnamon
Rice noodles
Crispy milk skin
Milk cookies

ARROZ CON LECHE EN TEXTURAS

Arroz con leche y canela | Fideos de arroz | Crujiente de piel de leche | Galletas de leche

Entre dos galletas. Es una de las maneras más tradicionales de degustar el helado. En este caso las galletas son de leche seca.

Between two wafers. This is one of the most traditional ways to taste any ice-cream. In this case, the wafers are made with dry milk.

Vanilla yogurt ice-cream
Dry milk wafers

Chips de frutas y verduras

Podemos utilizar varios sistemas pero personalmente me gusta el método del azúcar en grano o el del almíbar.

Método del almíbar: Preparamos un almíbar a 30- 32°Be y lo dejamos enfriar en un recipiente. Colocamos después las frutas o verduras en este líquido durante una hora aproximadamente, las extraemos del almíbar y las colocamos sobre un tapete de silicona. Secamos en horno a 70-80°C.

Método del azúcar: Cortamos las frutas muy finas con la mandolina o cortadora de fiambres. Pasamos por agua con limón para evitar la oxidación, escurrimos y espolvoreamos con azúcar en grano por ambas caras. Colocamos sobre tapete de silicona y horneamos a 60°C, hasta que estén secos. El efecto caramelizado se produce al fundirse el azúcar, que se convierte en almíbar y nos ofrece como resultado un aspecto muy interesante.
En el caso de los tomates, solamente los cortamos, añadimos el azúcar, colocamos en los tapetes y secamos en el horno. Este método nos permite preservar mejor los aromas y colores.

Como otra posibilidad podríamos añadir antes de introducir en el horno, sobre las frutas y verduras, especias, sales, etc., Esto dependerá del resultado final que estemos buscando.

Fruit and vegetable chips

We can use various different methods but personally I like the one involving the use of granulated sugar or the one involving the use of syrup.

Method involving the use of syrup: We prepare syrup at 30-32°Be and we leave it to cool in a container. We then place the fruit or vegetables in this liquid for approximately one hour, we extract them from the syrup and we place them on a silicone mat. We dry them at 70-80°C.

Method involving the use of sugar: We cut the different fruit into fine pieces with the mandoline or slicing machine. We dip the pieces in lemon water to prevent them from oxidizing, we strain them and we sprinkle them with granulated sugar on both sides. We then place them on a silicone runner and bake them at 60° until they are dry. The caramelized effect is produced by the sugar melting into syrup, thus giving it a very interesting appearance.
As for the tomatoes, we simply cut them up, add the sugar, place the tomatoes on the mats and dry them in the oven. This method allows us to preserve aromas and colors more effectively.

Another possibility would be to add spices, salt, etc. to the fruit and vegetables, before placing them in the oven. It all depends on the final result we are looking for.

Crispy apple, kiwi, tomato, strawberry...

Crujientes de manzana, kiwi, tomate, fresa...

Peineta

Es nuestro homenaje a Andalucía. Se trata de un pétalo de rosa con pulpa de frambuesa, espolvoreado con azúcar grano y horneado a 60ºC sobre un tapete de silicona hasta que se seca. El azúcar se funde y se convierte en una capa brillante que recubre el pétalo.

Un crujiente con el que reafirmamos el valor que otorgamos a las flores y a las enormes posibilidades que nos ofrecen en la gastronomía.

Peineta

With this culinary creation, we pay homage to Andalusia. It consists of a rose petal with raspberry purée, sprinkled with granulated sugar and baked at 60ºC on a silicone mat until it dries. The sugar melts and turns into a shining layer which covers the petal.

A crispy culinary product with which we reaffirm the importance we place on flowers and our appreciation of the enormous possibilities they offer the world of gastronomy.

Tuiles of curry and
coconut cawliflower
raspberry
sesame
passion fruit
praliné

Tejas de coco curry, de coliflor, de frambuesa, sésamo, pasión, praliné

Masas crujientes

(tejas y otras formas)

Dentro del apartado de tejas es casi infinita la variedad de elaboraciones que podemos crear, partiendo, por qué no, de algunas recetas clásicas.

Siempre hemos entendido como tejas unas pocas especialidades hechas con almendras, naranja..., limitando un campo que en mi opinión es muy interesante.
Por eso, queremos incorporar algunas creaciones que nos permitan conseguir distintas formas y texturas, aromas y sabores. Valga como ejemplo de las muchas posibilidades que nos ofrece este producto la teja de coco y curry que incluimos a continuación. También hay otros sistemas (ver el resto de tejas en el recetario).

Crispy doughs

(tuiles and other shapes)

Within the category of tuiles, the variety of products we can create by using, with good reason, some classical recipes as a starting base is practically infinite.

We have always understood the term tuiles to refer to just a few specialties made with almonds, orange, etc., thereby narrowing what is in my mind an interesting field of opportunities.
For this reason, we wish to introduce some new gastronomic creations which will help us to obtain different shapes and textures, as well as aromas and flavors. An example of the many possibilities this culinary product offers us is the coconut and curry tuile which we include further on. There are also other methods (see information on tuiles in the recipe section).

TEJAS DE COCO Y CURRY

Ingredientes

250	g	coco rallado
250	g	azúcar lustre
210	g	huevo
50	g	mantequilla
c/s		curry

Proceso

Mezclar el azúcar lustre con los huevos. Añadir el coco rallado y la mantequilla y dejar reposar durante 6 horas. Escudillamos pequeñas cantidades sobre un tapete de silicona sirviéndonos de una manga pastelera, colocamos encima un papel y laminamos con un rodillo. Esparcimos el curry y comenzamos a cocer a 180°C. Cuando comiencen a tomar color bajamos la temperatura a 160°C. Dar la forma deseada al salir del horno en caliente.

CURRY AND COCONUT TUILES

Ingredients

250	g	grated coconut
250	g	confectioners' sugar
210	g	egg
50	g	butter
q.s.		curry

Preparation

Mix the confectioners' sugar with the eggs. Add the grated coconut and the butter and let stand for 6 hours. Pipe small amounts of the mixture on a silicone mat, place a sheet on top and flatten with the help of a rolling pin. Spread the curry and begin to bake at 180°C. When it begins to acquire a golden color, turn the temperature down to 160°C.
Shape as desired just after removing from the oven, while still hot.

Crujiente de pan con aceite de oliva y sal

Crispy bread with olive oil and salt

Pan de baguette poco cocido, aceite de oliva virgen, sal maldon.

Utilizar pan de baguette poco cocido. Cortar en la laminadora la baguette a lo largo, pintar con aceite de oliva virgen extra y añadir sal maldon. Tostar el pan en el horno levemente dándole forma.

Under-baked baguette bread, virgin olive oil, Maldon salt.

Use under-baked baguette bread. Slice the baguette lengthways with a bread slicing machine, brush with virgin olive oil and add some Maldon salt. Slightly toast the bread in the oven and shape it.

Bread chips
Oil
Chocolate
Salt

Chips de pan | Aceite | Chocolate | Sal

Cabello de ángel

Recuerdo con cierta nostalgia cuando teníamos que preparar el cabello de ángel con las calabazas (cidra), cociendo en agua hirviendo o en el horno.
Limpiábamos con agua y eliminábamos las pepitas y demás restos, dejando unas fibras blancas luminosas. Lo poníamos a cocer en el jugo con trozos de limón, canela...
Personalmente mi aroma preferido era la bergamota y con no demasiado azúcar...
En nuestro afán por recuperar y actualizar algunos productos que en mi opinión son magníficos, hemos preparado unas tejas y barquillos de cabello de ángel y unos raviolis también de cabello rellenos con confitura de bergamota, que nos envió mi amigo Alfonso, del Restaurante "Don Alfonso" (Nápoles), elaborada por ellos mismos, algo único y excepcional, la mejor que hemos probado.

Para los raviolis extendemos sobre un tapete de silicona una capa de cabello de ángel, lo más fina posible y dejamos secar en el horno a 180ºC.
No debemos secarlos como en el caso de las tejas o los barquillos. Sólo lo justo para poder manipularlos con un cuchillo ligeramente humedecido. Cortamos cuadrados y rellenamos con confitura de bergamota y un pétalo de violeta confitada. Cerramos y reservamos.

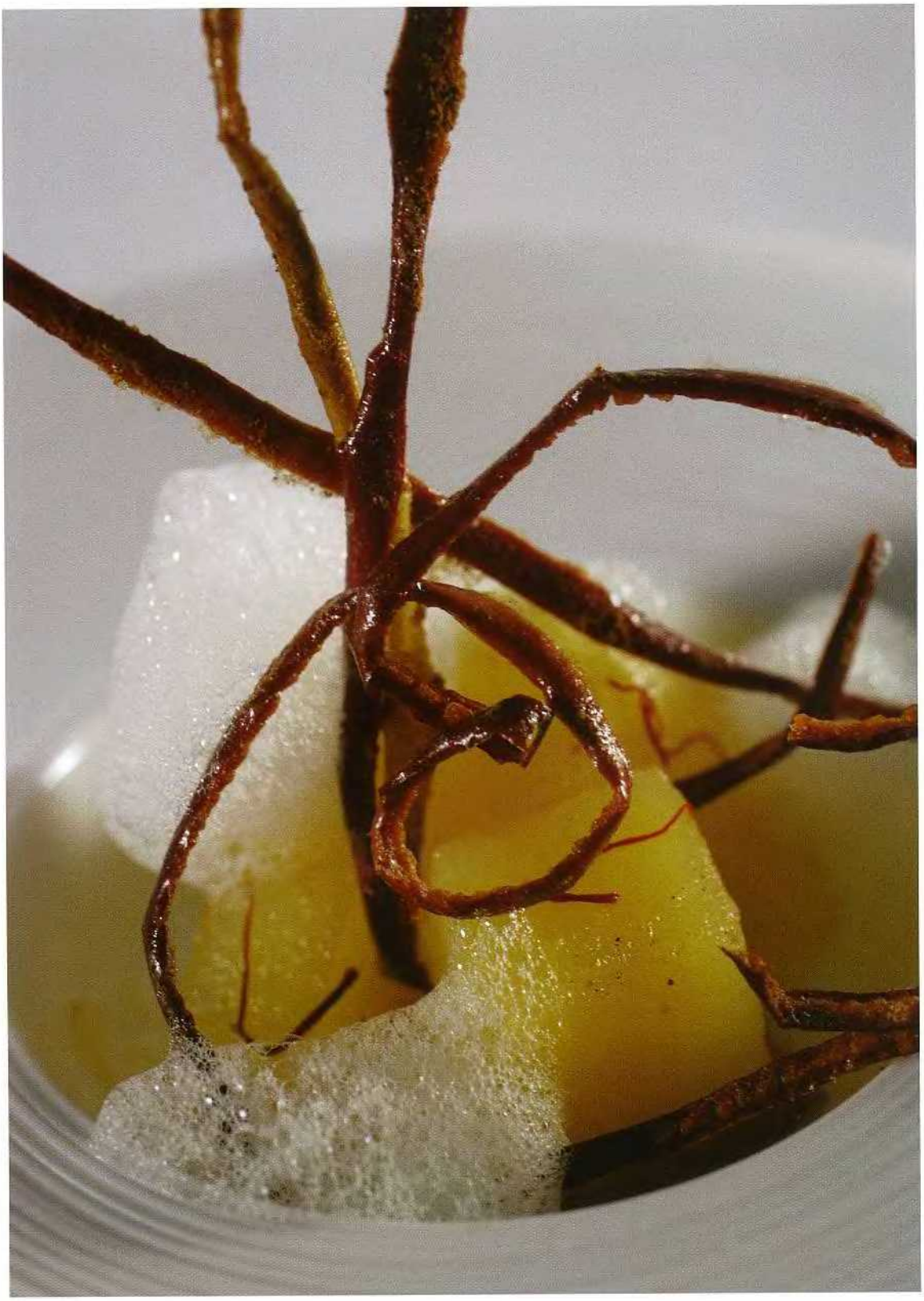
Los barquillos de cabello de ángel se elaboran extendiendo el cabello lo más fino posible sobre un tapete de silicona, aromatizamos al gusto y dejamos que seque en el horno a 180ºC. Cortamos en caliente y con una barra o palo redondo damos la forma. Reservamos en cajas con gel de sílice, como hacemos con todas las tejas o crujientes.

Barquillos de cabello de ángel

'Cabello de ángel' rolled wafers

'Cabello de ángel' ravioli filled with bergamot jam and violets
Tied katafi

Ravioli de cabello de ángel relleno de confitura de bergamota y violetas | Atadillo de katafi



Tarta de manzana cocida con azafrán | Hojaldre caramelizado | **Crujiente de pieles de manzana**
Espuma de leche al azafrán

Apple-pie with saffron
Caramelized puff paste
Crispy apple peels
Milk foam with saffron

Los orígenes del chocolate, sustancia preciosa, sensual e irremplazable, están directamente ligados a la historia del nuevo mundo. Fueron las antiguas civilizaciones que poblaron el corazón de América central, las primeras que cultivaron el árbol del que proviene el grano de cacao. Creían que este árbol pertenecía a los dioses y que sus vainas eran un regalo de éstos a los hombres. Pasó largo tiempo hasta que se llegó a preparar una mezcla a base de manteca de cacao con una pasta de cacao molido y azúcar. Esta mixtura resultó suave y maleable, a la que se le podía agregar azúcar sin que se volviera grumosa ya que la grasa hacía más fácil su disolución. Se podía verter en un molde y darle forma. Y así comenzó a surgir la idea de los bombones.

Durante muchos años hemos trabajado con recetas de bombones en las que la untuosidad debía ser una característica indispensable. Eran elaboraciones que procedían del centro de Europa y que primaban la utilización de la nata y de la mantequilla como ingredientes fundamentales. En mi afán por pregonar las virtudes del chocolate y recuperar su esencia, la de la manteca de cacao, y en mi obsesión por la salud y los productos naturales, me planteé el desafío de trabajar y desarrollar recetas para mis bombones con materias primas diferentes. Tras más de un año de trabajo y de pruebas, una parte de mi sueño se ha conseguido... En lugar de con mantequilla mis bombones están elaborados con aceite de oliva extra virgen. Conseguimos una textura mucho más tierna y untuosa y nos permite aligerar un pequeño porcentaje de materia grasa sin que ello nos desequilibre la estructura de la ganache (crema). Además, el aceite en sustitución de la mantequilla hace que se retrase la oxidación de estas ganaches.

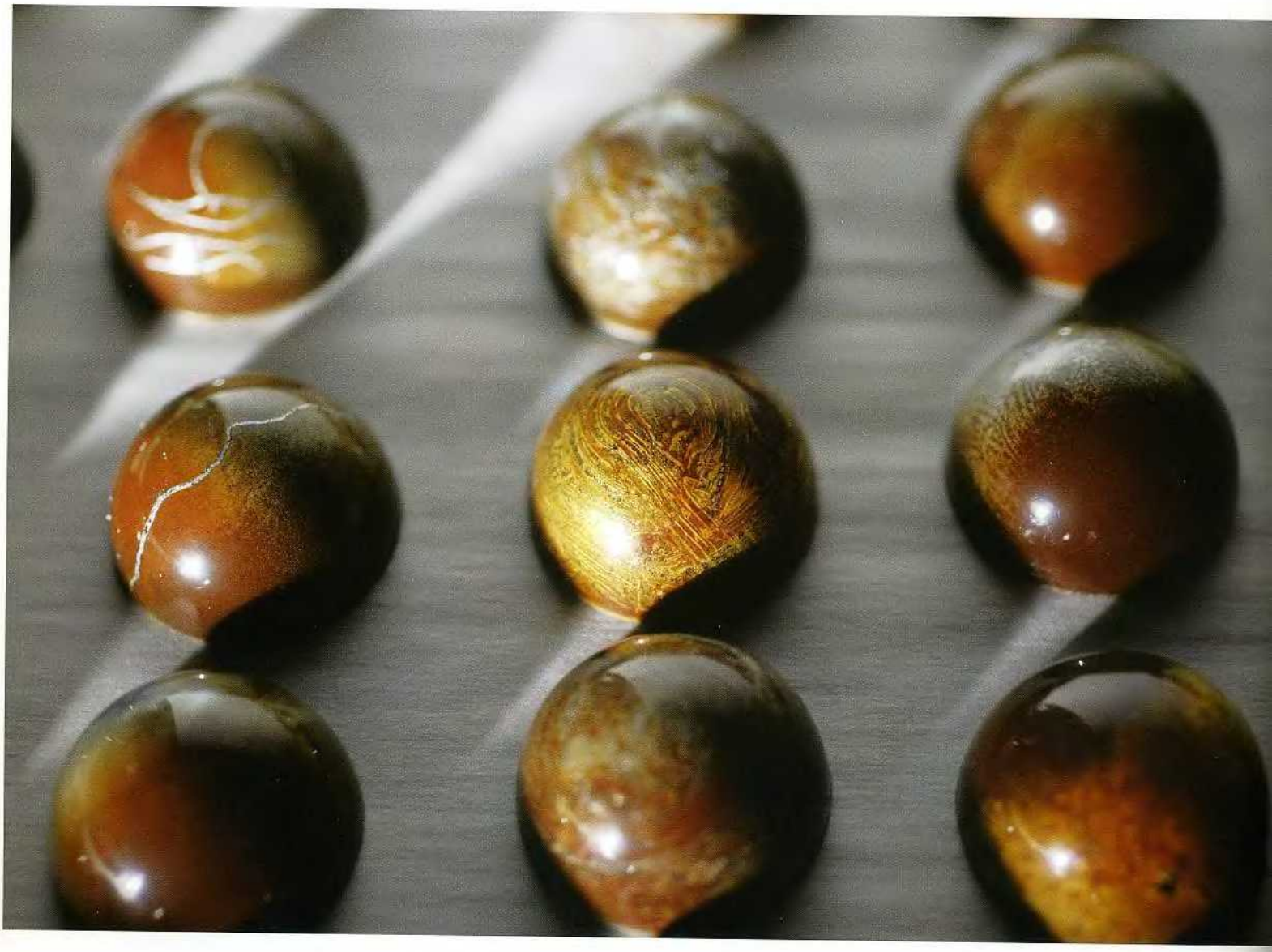
Es muy importante utilizar aceite de oliva extra virgen y de la máxima calidad.

BOMBÓN CON ACEITE DE OLIVA

Ingredientes

375	g	nata
65	g	glucosa 42 DE
400	g	cobertura negra 64% cacao
400	g	cobertura de leche
200	g	aceite de oliva extra virgen

Proceso
Hervir la nata con la glucosa. Retirar del fuego y cuando baje a 80°C aproximadamente verter sobre las coberturas finamente picadas hasta lograr una textura lisa y homogénea. A los 35°C añadimos el aceite de oliva extra virgen y mezclamos con delicadeza. Colocamos en marcos para cortar o llenamos moldes que antes tendremos pintados y decorados.



Bombones salados

Todos asociamos los bombones al concepto dulce, independientemente de que los rellenos sean de frutas, frutos secos, especias, licores, hierbas aromáticas... Pero la versatilidad de un producto como el chocolate también nos permite pensar en otro tipo de aplicaciones, siempre con un equilibrio determinado y para ofrecerlos dentro de un contexto concreto como puede ser un aperitivo.
En este sentido hemos creado una línea de estas especialidades, que se suma a algunas variedades clásicas en mi casa como el bombón de azafrán.
Valga como ejemplo el bombón crujiente de cebolla y sal maldon que detallamos a continuación. En el recetario se incluyen otras variedades.

BOMBÓN CRUJIENTE DE CEBOLLA Y SAL MALDON

Ingredientes

472,5	g	**pasta de almendras**
79	g	**manteca de cacao**
95	g	**cobertura leche**
50	g	**pailleté feuilletine**
150	g	**cebolla frita deshidratada**
		flor de sal

Proceso
Saltear la cebolla y deshidratarla en el horno o en el deshidratador. Mezclar la pasta de almendras con la cobertura y la pasta de cacao, y atemperar. Agregar el pailleté y la cebolla y mezclar. Extender sobre marcos. Espolvorear la flor de sal.

Olive oil
Crunchy onion and Maldon salt
Saffron
Goat cheese
Truffle honey
Praliné, peanut, salt, curry
Pina colada
Coffee vanilla
Cocoa nibs and salt

Cubos para presentación

¿Qué mejor soporte para la presentación de unas trufas, rocas, bombones u otros formatos que estos cubos también de chocolate? De esta manera, tras degustar el contenido, estos contenedores se convierten en el último bocado.

135 Lingote de plata

Silver

PASTAS DE FRUTAS GELIFICADAS

Tradicionalmente, para la preparación de las pastas de frutas, especias u otros ingredientes, se ha utilizado la pectina y el ácido cítrico y, dependiendo de la fruta o del ingrediente, se cuecen a temperaturas que oscilan entre los 106 y 107°C. Este tipo de cocciones nos facilita la obtención de productos de larga conservación, entre 6 y 12 meses, y en mi opinión son muy interesantes en pastelería pues una vez envasados podemos alargar el tiempo de venta.

Cuando preparo una receta de pasta de fruta para su servicio en restauración, intento preservar al máximo el aroma y el sabor, es decir, menos dulzor y mucho más sabor a fruta. Para ello las cocciones no deben sobrepasar los 100°C y el contenido en azúcar debe ser realmente bajo.

En este sentido, el agar agar se nos presenta como uno de los mejores gelificantes. Para su utilización, se calienta a fuego lento el líquido que se quiere gelificar y se añade el agar agar en varias veces para una más óptima disolución. Es muy interesante porque se trata de un gelificante que conserva su poder en tibio e incluso en caliente, cosa que no sucede con otros que sólo actúan al enfriarse y que, como ocurre con la pectina, a partir de 35°C comienzan a fundirse perdiendo su estado gelatinoso.
Por tanto, el empleo de menores cantidades de azúcar en la elaboración y la posibilidad de utilizarlo en caliente convierten el agar agar en un producto realmente versátil.

Sin embargo, a favor de la pectina hay que señalar que las pastas de frutas elaboradas con ésta nos permiten someter nuestras elaboraciones a la congelación y descongelación sin mayores problemas, a diferencia de las pastas preparadas con agar agar que no soportan bien este proceso.

PASTA DE FRUTAS CON AGAR AGAR

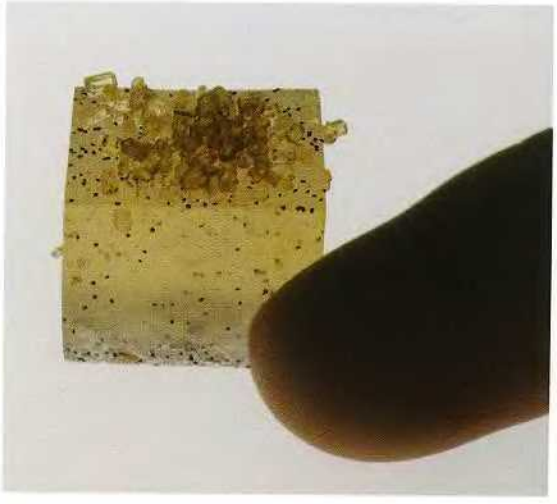
Ingredientes

500	g	agua mineral
4	g	agar agar
50	g	azúcar
1		hoja de gelatina

Proceso

Diluir el agar agar con la mitad del agua, mezclando con varilla en frio. Calentar hasta llevar a ebullición, añadir la gelatina previamente remojada y escurrida e incorporar al resto del agua, mezclando con ayuda de una cuchara para evitar que se formen burbujas. Enfriar hasta los 60ºC y verter en marcos de 2 cm de altura o en moldes de silicona. Reservar en frigorífico a 4ºC.

Utilizar el sabor deseado agregando el mismo en el agua. Si se trata de materia prima deshidratada, incorporarla después de bajar la temperatura.



PASTA DE FRUTAS TROCEADAS

Ingredientes

1.000	g	agua mineral
400	g	azúcar
100	g	pectina NH
10	g	acido cítrico (zumo de limón)
400	g	frutos rojos a elección

Proceso

Mezclar en frío el azúcar con la pectina y el agua. Calentar hasta que arranque el hervor, en ese momento retirar del fuego e incorporar el zumo de limón.

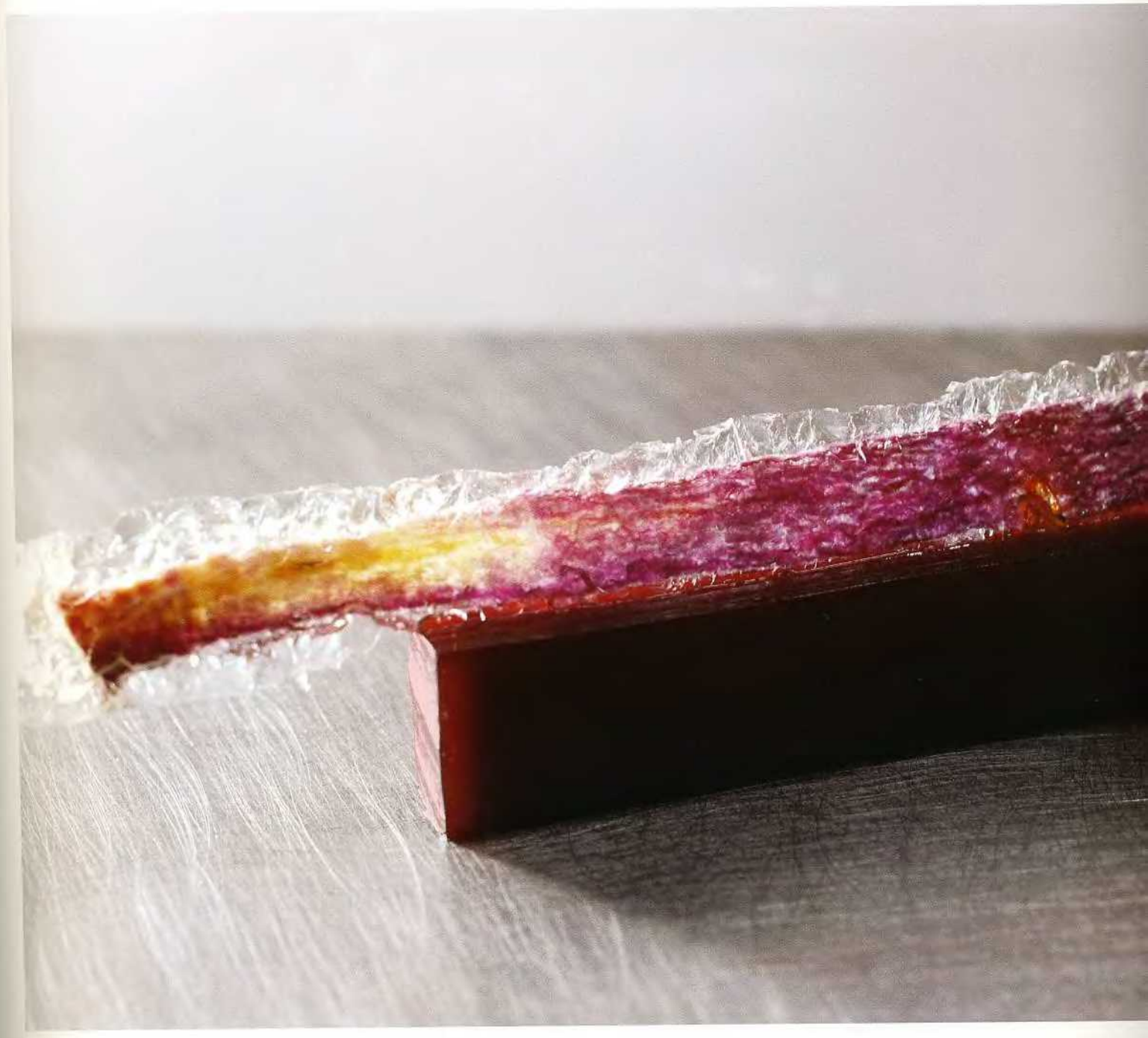
Disponer en marcos de 2 cm de altura los frutos rojos troceados en dados pequeños y cuando la mezcla esté a 60ºC, verterla sobre la fruta. Reservar en frigorífico a 4ºC.

CHOPPED FRUIT PASTE

Ingredients

1000	g	mineral water
400	g	sugar
100	g	NH pectin
10	g	lemon juice
400	g	red fruits chosen as desired

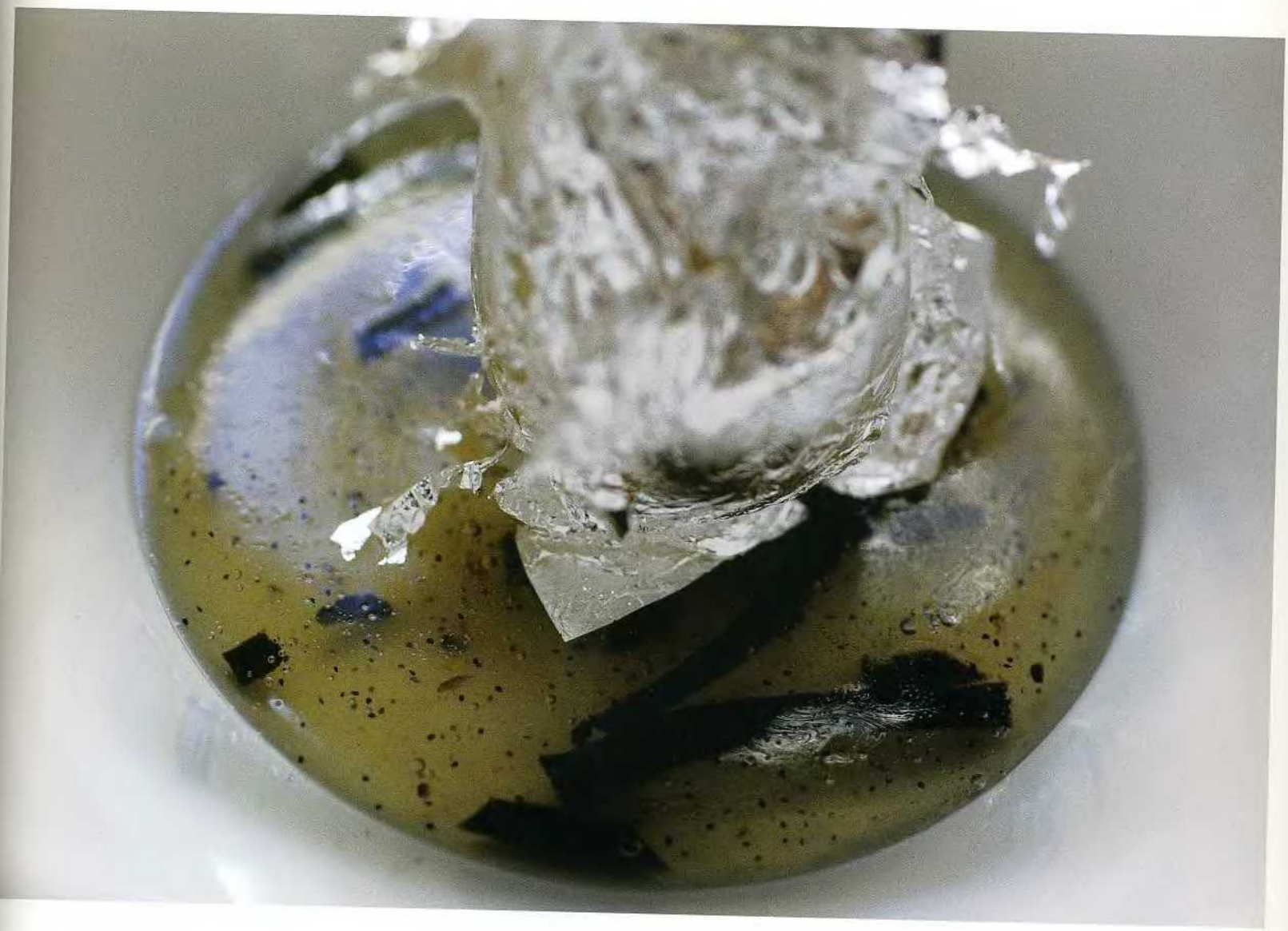
Preparation
Mix the sugar with the pectin and the water while cold. Heat and bring to a boil. Then remove from heat and add the lemon juice in. Place the red fruits -finely chopped- into 2 cm high frames. When the mixture reaches 60°C, pour it over the fruit. Store in refrigerator at 4°C.



Gelatina de chocolate | Crujiente de zanahoria morada

Chocolate jelly
Crispy purple carrot

Huevo de plata relleno de **sabaión de champagne** | Consomé dulce de trufa



tilizar dos moldes de medio huevo y moldear con
obertura de chocolate blanco. Rellenar con el sabaion
e champagne y unir las dos mitades conformando el
uevo completo. Colocar el huevo sobre el consomé
ulce de trufa y cubrirlo con hojas de plata.

se two hemisphere molds and line with white
ocolate couverture. Fill with the champagne sabaion
d join both spheres, thus forming a whole 'egg'.
ace the egg on the sweet consommé with truffle and
ver with silver sheets.

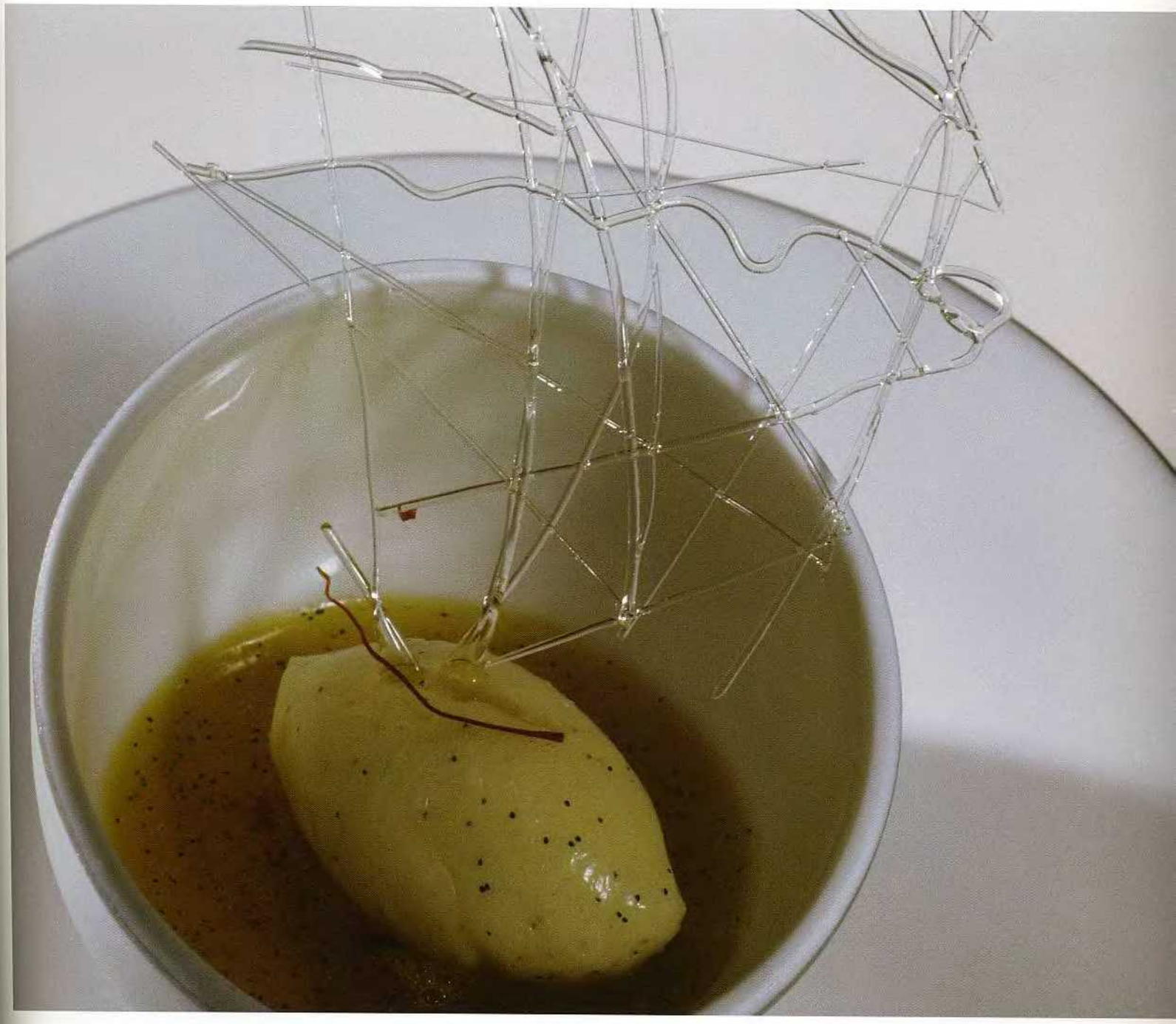
Silver egg filled with **champagne sabaion**
Sweet consommé with truffle

Una asociación clásica como es la del pan, el vino y el chocolate, pero con texturas diferentes.
Reduciendo la sopa de vino hasta un 70% conseguimos una textura densa, sin necesidad de gelificantes.

Such a classic combination: bread, wine and chocolate, but with different textures.
By reducing the wine soup by 70%, a dense texture is obtained and gelling agents are not needed.

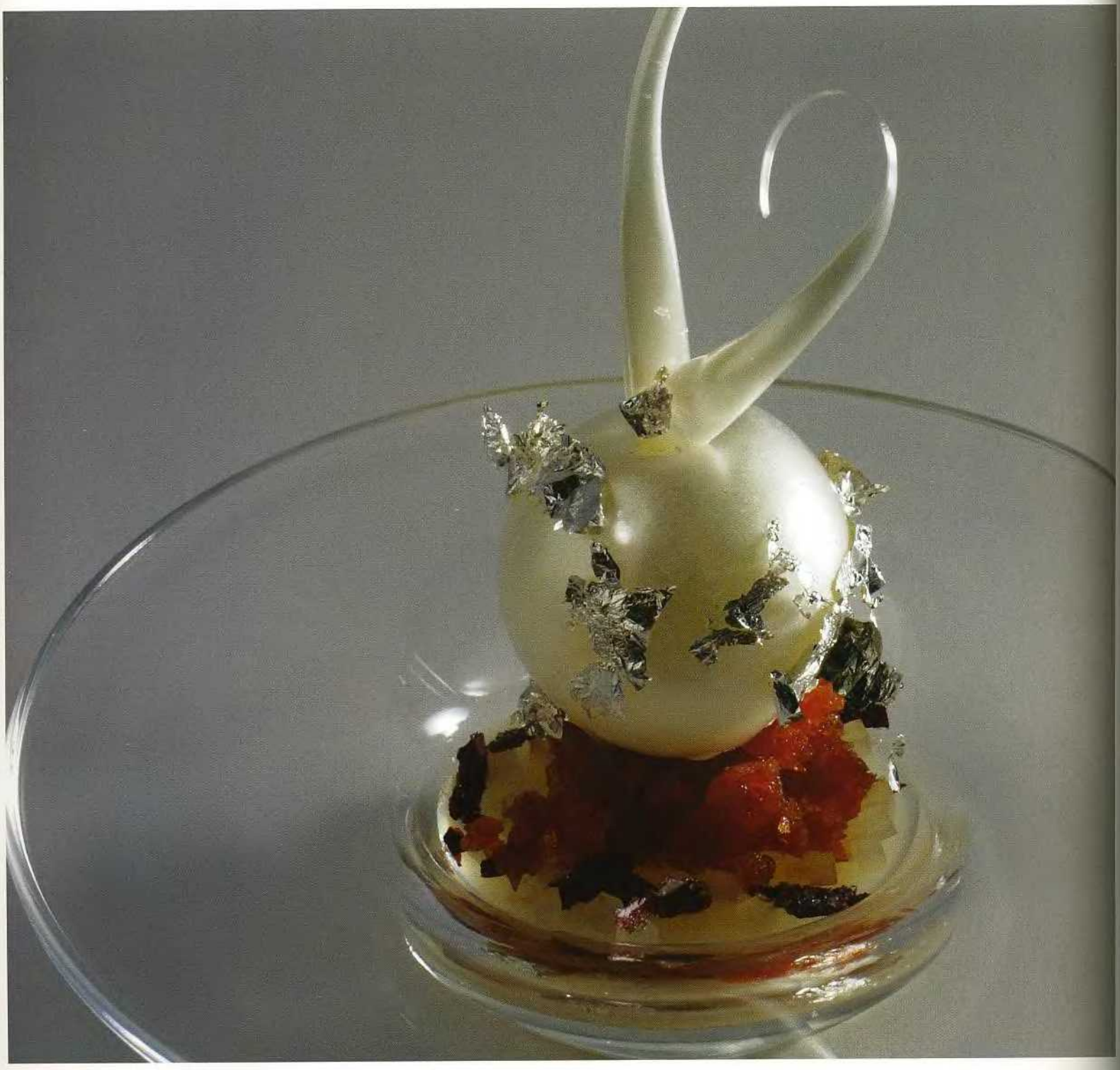
Spicy gelée wine soup
Crispry bread with olive oil and salt
Chocolate tile

Sopa de vino especiado "gelée" | **Crujiente de pan con aceite de oliva y sal** | **Teja de chocolate**



Jellied vanilla and saffron
Goat cheese cream with vanilla and honey
Isomalt grille
Saffron

Gelificado de vainilla y azafrán | Cremoso de queso de cabra con vainilla y miel | Rejilla de isomalt | Azafrán



Manzana de caramelo y plata rellena de helado de violeta | **Gelée de lichis y rosas** | Granizado de cactus

1. Pañuelos y cristales de verduras fritas

Para realizar este tipo de elaboraciones partimos siempre de féculas (yuca, patata) y almidones.
Me pareció que sería interesante recoger en el libro algunas elaboraciones dulces y saladas que nos permitiesen su utilización dentro de la restauración, tanto en lo salado como en lo dulce.
Doy las gracias a mis amigos Susi y José María, propietarios del restaurante "La Finca" de Elche, por dejarme utilizar estas recetas.

2. Papeles de frutas

PAÑUELO DE CRISTAL DE PATATA

1.400 g patata
700 cl agua

Proceso
Licuar las patatas y dejar que se separe el almidón. Tenemos que obtener un total de 180 gramos de almidón. Ponemos este almidón con los 700 cl de agua en un cazo a calentar, removiendo hasta que obtengamos una crema gelatinosa. De aquí obtendremos 670 g de pasta.
Una vez templada esta pasta, colocamos la cantidad necesaria entre dos papeles de silicona y estiramos. Dejamos secar en la estufa durante 30 minutos a 55°C y la guardamos en lugar seco.
A la hora de servir freímos unos segundos en abundante aceite limpio a 100°C y damos forma en caliente.

Otras opciones:
A este pañuelo le podemos dar color, aroma, etc., según receta.
Agregar polvo de rosas de Boston.
Agregar aceite de ajos.
Todo esto se incorpora antes de poner la crema entre los papeles.

En el recetario se incluyen otros ejemplos de cristales de verduras fritas, con yuca y boniato.

Comenzamos a trabajar con frutas licuadas y purés de frutas congelados. Queríamos lograr desecarlos y que tuvieran un aspecto brillante y su textura nos permitiese conseguir diferentes formas para distintas aplicaciones (por ejemplo de canelones). Pensamos que podrían tener una aplicación importante en cocina salada.

Cuando los desecamos en el horno utilizamos teflones muy fríos, mientras que si lo hacemos en un aparato deshidratador podemos utilizar acetato.

El proceso es el siguiente. Poner en un cazo la pulpa de la fruta elegida y que contenga como máximo un 10% de azúcar. Colocar sobre el fuego y dejar que reduzca un 50% aproximadamente. Cuando la temperatura de la fruta sea de unos 40°C aproximadamente, extender con la ayuda de una espátula capas muy finas sobre teflón o acetato, según el caso.
Dejamos secar en horno a 50-60°C hasta que estos papeles se despeguen del teflón. En ese momento y en caliente podemos dar la forma deseada.
Guardaremos en cajas bien cerradas, con gel de sílice.

PAPELES DE FRUTAS
kiwi, fruta de la pasión, coco, frutos r

Cylinder of red fruit sheet
Cheese bavaroise
Isomalt candy

MACARONS

Ingredientes

500	g	TpT almendra Marcona
50	g	azúcar lustre
200	g	azúcar en grano
200	g	claras
1	u	vaina de vainilla rascada

Proceso

Mezclar y tamizar el TpT de almendra y el azúcar lustre.

Montar las claras y cuando estén a medio punto, añadir en dos o tres veces el azúcar en grano. Seguir batiendo y cuando estén casi montadas incorporar la vaina de vainilla rascada y terminar de darle el punto deseado.

Incorporamos el TPT con el lustre en forma de lluvia y poco a poco sobre las claras y mezclamos con delicadeza hasta que cuando levantemos la espátula la masa caiga en forma de lazo haciendo ondas. Llenamos con la masa una manga con boquilla y escudillamos puntos del tamaño deseado sobre un tapete de silicona colocado sobre una lata de horno.

Cocer en horno de aire a 160°C o 165°C máximo, con placa sencilla y tiro abierto, durante unos 9 minutos.

En horno de suela sin aire debemos cocer a 170°C o 175°C con lata doble y tiro abierto. Transcurridos unos 6 minutos de cocción retiramos la lata de abajo y terminamos de cocer 3 o 4 minutos más.

MACAROONS

Ingredients

500	g	TpT Marcona almond
50	g	confectioners' sugar
200	g	granulated sugar
200	g	egg whites
1		scraped vanilla bean

Preparation

Mix and sift the TpT almond with the confectioners' sugar.

Whisk the egg whites, adding the granulated sugar halway through the beating process in two or three batches. Continue whisking and add the scraped vanilla bean when almost stiff. Finish by reaching the desired stiffness. Sprinkle the TpT and the confectioners' sugar slowly over the egg whites and mix gently until the dough drops in the form of a bow and overlapping waves when lifting the spatula. With the dough, fill a piping bag fitted with a nozzle and pipe balls of the desired size over a silicone mat placed on a sheet pan.

Bake on a single oven-tray in convection oven, vents open, at 160°C or 165°C for 9 minutes at the most.

If using in a floor heating oven, bake on a double sheet pan and vents open at 170°C or 175°C. After 6 minutes, remove the lower sheet pan and finish baking for 3 or 4 more minutes.

Almond, honey and mustard so
Vanilla macaroon
Vanilla cream filling

Sopa de almendras, miel y mostaza | **Macaron de vainilla** | Relleno de cremoso de vainilla

Macaron de frutos del bosque | Relleno de confitura de frutos rojos | Crispis de frambuesas | Cremoso de qu

Fruits of the forest macaroon
Red fruit jam filling
Crispy raspberries
Cheese cream

Dentro de la restauración tenemos una gran diversidad de panes para acompañar los diferentes tipos de platos de un menú. Sin embargo, en los desayunos no teníamos referencias, a excepción de lo que puede ser un buen surtido de brioches o panes dulces.
Pues bien, he creído oportuno e interesante incluir un apartado pensando en los profesionales al frente de los establecimientos que sirven desayunos. Verdaderamente, como en otras muchas especialidades de la pastelería, siempre existen posibilidades para de una forma sencilla renovar y enriquecer nuestra oferta.

Preparamos un brioche base y le añadimos vainilla, té negro, flores, curry, té matcha, polvo de frambuesa deshidratada..., es decir, los aromas y sabores que sean de nuestro agrado. Incorporaremos estos ingredientes siempre que la masa de brioche haya fermentado y antes de introducir en el horno. Pintaremos las piezas con una mezcla de yema de huevo rebajada con nata líquida (80% yema y 20% nata líquida) y espolvorearemos por encima los sabores elegidos.

Las piezas individuales son de 10 gramos aproximadamente y las rectangulares de 30 gramos. Están pensadas para cortarlas en rebanadas y untarlas con confituras o mantequillas, tanto en textura blanda como tostada.

Within the catering industry, there is a wide range of different types of bread, used to accompany the different dishes of a menu. However, with regard to breakfast, we had no reference points, with the exception of what constitutes a large assortment of brioches or different types of sweet bread. Consequently, I considered it appropriate and desirable to include a section with all those professionals in mind that run establishments which specialize in serving breakfasts. The truth is that, just as in other specialist areas of the confectionery industry, there are always new ways of updating and enrichening our gastronomical offers in a simple manner.

We prepare a brioche and we add vanilla, black tea, flowers, curry, matcha tea, dehydrated raspberry powder, etc. to it, in other words, any aromas and flavors we wish to use. We mix these ingredients in after the brioche dough has fermented and before placing it in the oven. We brush the pieces with a mixture of egg yolk thinned down with liquid cream (80% egg yolk and 20% liquid cream), and we sprinkle the chosen flavors on top of each piece/unit.

The individual pieces weigh approximately 10 grams and the rectangular ones 30 grams. The idea is to cut them into slices and spread butter and jam on them, independently of whether they are eaten soft or toasted.

MASA PARA BRIOCHE

Ingredientes

1000	g	harina de fuerza tipo 55
20	g	sal
125	g	azúcar
50	g	levadura
500	g	huevos
100	g	leche
575	g	mantequilla

Elaboración

Iniciar el amasado poniendo todos los ingredientes en la batidora, menos la mantequilla, y comenzar a amasar en primera marcha. Justo antes de que comience a despegarse de las paredes y se forme una bola, incorporar a trozos la mantequilla blanda, pero no caliente.

Continuar trabajando hasta que la masa se desprenda de las paredes y quede fina y elástica.

Extender la masa en latas o bandejas, tapar con una película de plástico y dejar fermentar a 28°C durante 1 hora. Transcurrido ese tiempo, golpear la masa y volver a colocarla otra vez en la lata bien extendida y tapada con una película de plástico.

Dejar reposar en frigorífico a 4°C de 4 a 6 horas. Pasado ese tiempo, formar las piezas. Pintar las piezas con huevo ligeramente batido y poner a fermentar a 28°C, justo hasta que tripliquen su volumen.

Pintar con la mezcla de yema y nata, espolvorear los sabores elegidos y cocer a 210–220°C.

BRIOCHE DOUGH

Ingredients

1000	g	high gluten flour, type 55
20	g	salt
125	g	sugar
50	g	yeast
500	g	eggs
100	g	milk
575	g	butter

Preparation

Put all the ingredients, except butter, into the mixer and start processing at low speed. Just before the mixture starts to come off the walls of the mixer and a ball is formed, add the butter in, softened -but not warm- and in pieces.

Continue to process until the dough comes off the walls and becomes smooth and elastic.

Spread the dough over sheet pans or trays, cover with plastic wrap and allow to ferment at 28°C for 1 hour.

After this, beat the dough with your hands, spread it again over a sheet pan and cover it with plastic film.

Let stand in refrigerator at 4°C for 4 to 6 hours. Then form the pieces.

Brush the pieces with slightly beaten egg and allow to ferment at 28°C, just until they triple in size.

Brush with a mixture of egg yolk and cream, sprinkle with desired flavors and bake at 210–220°C.

Mantequillas dulces

Como complemento hemos preparado unas mantequillas dulces para acompañar estos brioches. Se trata de texturas muy cremosas y que, partiendo de la fórmula base, podemos aromatizar y saborizar con diferentes ingredientes.

CREMA MANTEQUILLA BASE

Ingredientes

1000	g	leche
600	g	azúcar
2	u	vainas de vainilla Tahití
850	g	yema
3500	g	mantequilla pomada
800	g	merengue

Proceso

Montar las yemas con el azúcar. Cuando estén en su punto añadir el merengue, las vainas de vainilla y la leche templada.

Cuando todo esté bien montado y tenga buena textura añadir la mantequilla pomada.

Sweet butter

To serve as a complement, we have prepared sweet butter to accompany these brioches. It has a very creamy texture and, applying the same formula as for the basic recipe, we can flavor it with herbs or other ingredients.

BUTTER CREAM

Ingredients

1000	g	milk
600	g	sugar
2		Tahitian vanilla beans
850	g	egg yolk
3500	g	softened butter
800	g	meringue

Preparation

Beat the egg yolks together with the sugar. When sufficiently stiff, mix in the meringue, the vanilla beans and the warm milk.

When the entire mixture is of a suitable stiffness and acquires a good texture, add in the softened butter.

Grissinis de brioche

Para dar una idea de las numerosas variantes que podemos elaborar con la masa de brioche, proponemos una versión especial de los italianos "grissinis". En lugar de la tradicional masa de pan, empleamos la de brioche. Una vez fermentada la masa en frío durante toda una noche, se forman las barritas o palitos. Pintar con huevo, espolvorear con sal y especias y hornear a 200°C hasta que tomen color.

Ya los griegos en la época clásica añadían ricas y variadas especias a sus panes. La extensa variedad y la personalidad aromática y de sabor de estos ingredientes nos abren numerosas posibilidades. Son muchas las combinaciones que pueden establecerse entre diferentes especias, y dependerá del gusto de cada uno encontrar la más adecuada. En este caso optamos por la mezcla de cuatro especias como son el clavo, el jengibre, el cardamomo y la canela, con una mayor presencia de esta última.
Nos decantamos en este tipo de elaboraciones por la miel como endulzante junto al azúcar de caña, lo que enriquece más si cabe estos panes especiados.
Para elaborar el pan de especias al té matcha sólo hay que sustituir el cacao en polvo por 10 g de té verde o matcha.

PAN DE ESPECIAS AL CACAO

Ingredientes

600	g	**miel**
150	g	**huevos**
250	g	**azúcar de caña**
350	g	**leche**
200	g	**mantequilla pomada**
700	g	**harina de trigo**
200	g	**harina de centeno**
100	g	**cacao en polvo**
75	g	**levadura química**
30	g	**mezcla de especias**

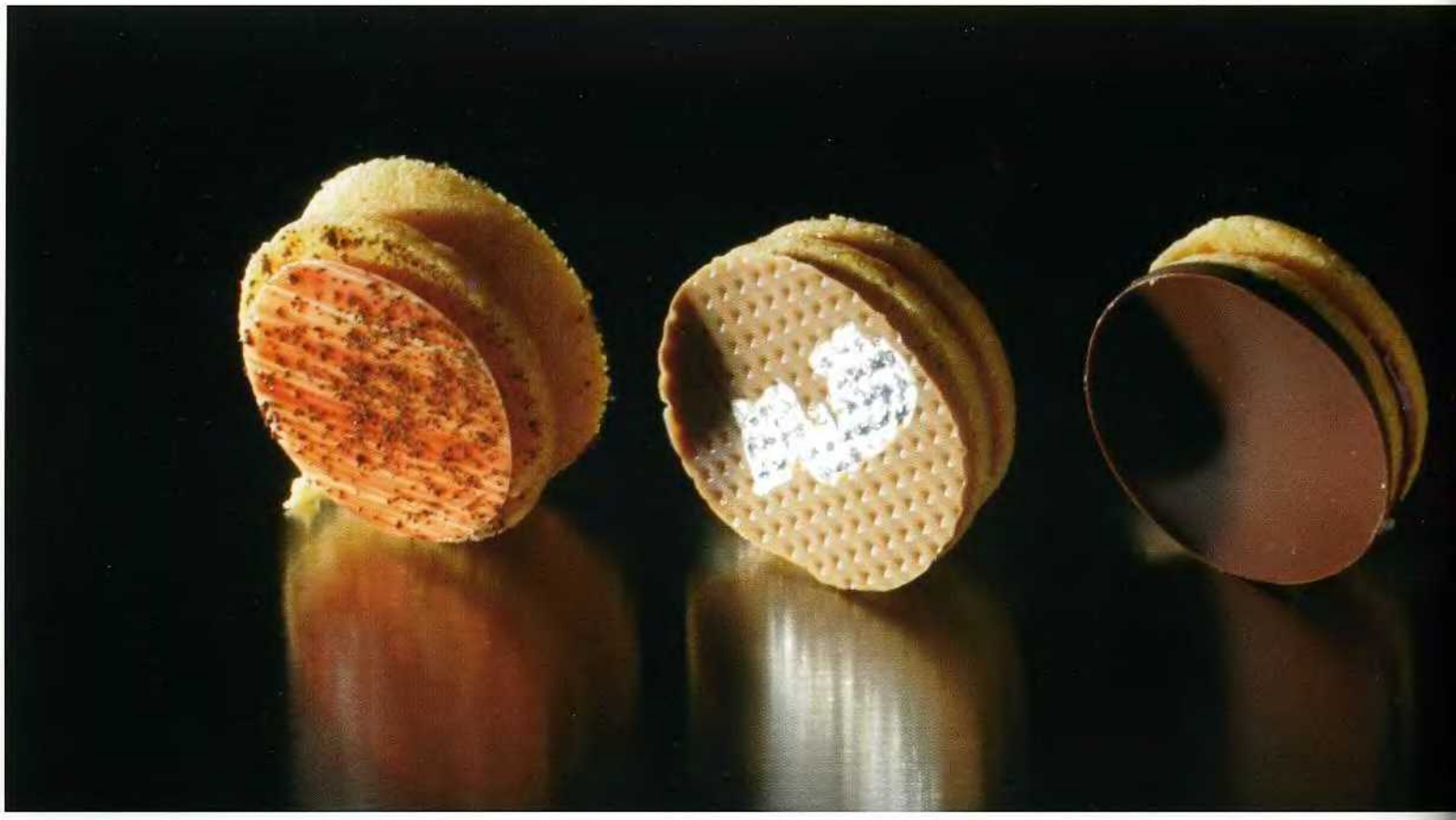
Proceso
Calentar en un cazo la miel y mantenerla templada. Montar los huevos con el azúcar, añadir la leche y la mantequilla pomada. Verter la miel y la mezcla de especias tamizadas, las harinas, el cacao y la levadura. Trabajar hasta obtener una mezcla homogénea.
Verter en moldes previamente untados con mantequilla y enharinados. Cocer a 170°C aproximadamente 45 minutos. Desmoldar.

Mezcla de especias

Ingredientes

50	g	**canela**
15	g	**clavo de olor**
15	g	**cardamomo**
10	g	**jengibre**

Proceso
Proceder a mezclar los ingredientes.



Pastas de té

He incluido pastas de té, tipo sablée y sablée bretón, pero con formas diferentes a las tradicionales pastas de té tipo palet.
Una de las variantes reside en que montamos bastante la mantequilla con el azúcar y añadimos la leche templada hasta lograr una mezcla homogénea. Luego agregamos la harina tamizada y mezclamos a mano delicadamente hasta conseguir que esté totalmente incorporada. Con manga y boquilla escudillamos, sobre teflones, pequeños puntos del tamaño deseado, tapamos con una hoja de guitarra y presionamos vigilando que queden todas iguales. Cocemos en horno a 190°C con tiro abierto, justo hasta que estén ligeramente doradas. Una vez frías, rellenamos y terminamos a nuestro gusto.

La sablée bretón, con mantequilla salada, es una receta tradicional. Montamos la mantequilla en pomada, añadimos azúcar, yemas o huevos y por último harina tamizada con la levadura química. En el supuesto caso de que no tuviéramos mantequilla salada podemos usar mantequilla común y agregarle sal.
Con la masa reciente y con manga y boquilla lisa escudillamos pequeños puntos dentro de un molde de silicona en forma de media esfera. Cocemos en horno a 190°C y dejamos que se enfríen. Desmoldamos y terminamos decorando a nuestro gusto.

SABLÉE BRETÓN

Ingredientes

450	g	mantequilla salada
320	g	azúcar
10	g	sal
160	g	yemas
450	g	harina fuerte tipo 55
30	g	impulsor

Proceso

Montar en batidora con varilla la mantequilla en pomada junto con el azúcar y la sal. Transcurridos unos 5 minutos, cuando la mantequilla esté esponjosa, añadir las yemas y seguir batiendo durante entre 5 y 10 minutos más.

Pasado este tiempo, cambiar las varillas por la pala, remover y añadir poco a poco la harina, tamizada y mezclada con el impulsor, en forma de lluvia. Mezclar durante 30 segundos aproximadamente.

Colocar un tapete de silicona sobre una placa de horno y escudillar la masa sablée en el molde elegido.

Cocer a 180ºC durante 12 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.

Sablée de vino y aceite

En la sablée de vino y aceite, hemos incorporado una receta tradicional pero de textura única. Vino y aceite, dos productos muy nuestros, muy mediterráneos, que mezclándolos con quesos y confituras dan lugar a unos "petits" muy interesantes.

Si realizamos la sablée de vino con vinos dulces, tipo moscatel, anis dulce, vino de Málaga, suprimiremos el azúcar de la receta o una parte de ella.

La cocción se realiza en horno con tiro abierto a 190-200ºC hasta que estén bien doradas. Dejamos enfriar las piezas y decoramos.

También podemos añadir especias, anis verde... durante el amasado.

SABLÉE DE VINO Y ACEITE

Ingredientes

250	g	vino blanco/ tinto
500	g	aceite soja o girasol
150	g	azúcar
1000	g	harina floja
10	g	impulsor

Proceso

Colocamos en la batidora con el gancho, azúcar, el vino y el aceite. Mezclamos y añadimos la harina tamizada con el imp Debemos tener la precaución de no trab esta masa en exceso.

También podemos utilizar vinos dulces y moscateles, en cuyo caso prescindiremos azúcar.

También podemos cambiar el tipo de az emplear azúcares tipo casonade o negro melazas.

Podemos aromatizar con especias y otro aromas a elegir.

Cocción: horno a 190°C con aire. Horno 195°C estático.

WINE AND OIL SABLÉE

Ingredients

250	g	white/red wine
500	g	soya or sunflower oil
150	g	sugar
1000	g	cake flour
10	g	baking powder

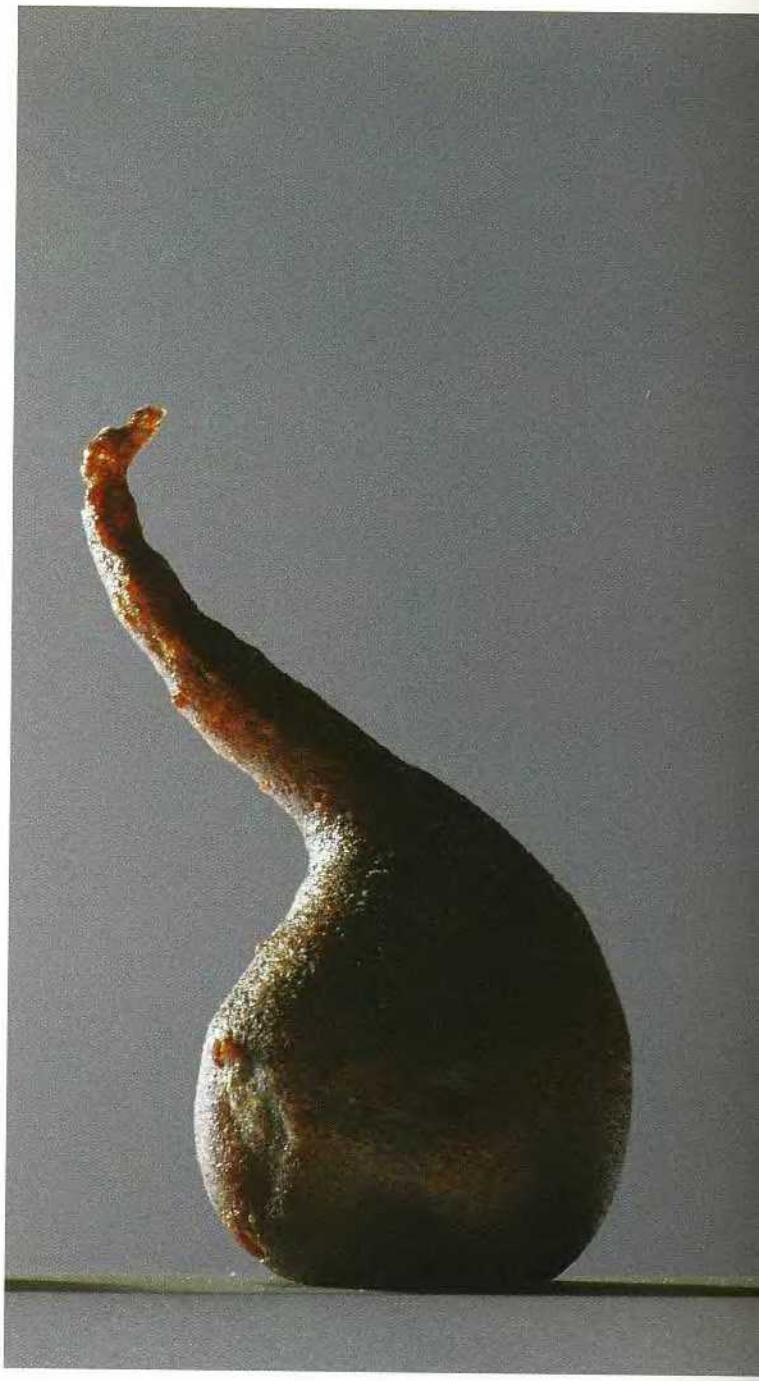
Preparation

Put the sugar, wine and oil into a mixer with the hook attachment. Mix and then the flour in, sifted with the baking powd particularly careful not to mix the dough excessively.

Sweet wine or muscatel could be used a well. If so, no sugar should be added.

Other kinds of sugar could also be used, as 'casonade' or brown sugar with mola Optionally, spices or any desired aromas be added.

Bake at 190°C if using a convection ove 195°C in a static oven.



Pastas fritas,

buñuelos, croquetas, tocino de hojaldre

Fried doughs, fritters, croquettes, puff paste bacon

TOCINO DE HOJALDRE

Hemos querido dedicar un pequeño espacio a algunos productos fritos y calientes. En este sentido hay elaboraciones tan sencillas como interesantes. Es el caso de un "tocino frito" muy especial, de muy simple preparación. Consiste en congelar un hojaldre de mantequilla y cortarlo de manera que al freírlo quedan a la vista todos los pliegues, produciendo la misma apariencia visual que los trozos de corteza de cerdo. Finalmente terminamos con un poco de azúcar moreno por encima.

Otra opción es añadir durante el amasado del hojaldre café molido, cacao en polvo, o para versiones saladas, pasta de aceitunas, yogurt en polvo, pasta de anchoas...

BUÑUELOS

Para preparar los buñuelos partimos de trufas de chocolate y badiana congeladas (ver recetario) y las rebozamos con una pasta especial para freír elaborada con cacao en polvo. Rebozamos y dejamos caer sobre el aceite de manera irregular. Una vez fritas, las colocamos sobre papel absorbente, espolvoreamos un poco de azúcar lustre y cacao y servimos caliente, de manera que el interior se conserva completamente líquido. También podemos hacer croquetas líquidas y toda una amplia gama de fritos.

Pasta de freír

Ingredientes

125	g	harina
25	g	cacao en polvo
c/s		sal
125	g	cerveza
25	g	mantequilla fundida
60	g	huevo

Proceso

Tamizar la harina y el cacao, añadir la sal y el azúcar, mezclar con el huevo y la cerveza, y por último agregar la mantequilla fundida. Rebozar las bolas de trufas congeladas con la pasta. Freír en aceite a 180ºC.
Quitar el excedente de aceite sobre papel absorbente.

PUFF PASTE BACON

We wanted to dedicate a small space to hot, fried products. For this purpose, the some culinary creations, as simple as the interesting, included in this section. Such the case of this very special 'fried bacon which is very easy to make. A butter puf paste is frozen and scored in such a way when frying it, all the folds are clearly v thus giving them the appearance of piec pork rind. Finally, we sprinkle a little bro sugar on top.

Another option is to add ground coffee, c powder, etc., or for savory versions, olive paste, yogurt powder, anchovy paste, et while the puff paste is being prepared.

FRITTERS

In order to prepare the fritters, we use fr chocolate and star-anise truffles (see the recipe section), and we coat them with a special frying paste made of cocoa powd We coat them and we drop them into the an irregular way/haphazardly. Once they been fried, we place them on absorbent sprinkle them with a bit of confectioners sugar and cocoa and we serve them hot, that they remain completely liquid on th inside. We can also make liquid croquett and a wide range of fried products.

Frying paste

Ingredients

125	g	flour
25	g	cocoa powder
q.s.		salt
125	g	beer
25	g	melted butter
60	g	egg

Preparation

Sift the flour and the cocoa, add the salt the sugar, mix together with the egg and beer and finally add the melted butter in the frozen truffle balls with this paste. Fr oil at 180ºC.
Let drain off any excess oil on absorbent paper.

Tocino de hojaldre

Puff paste bacon

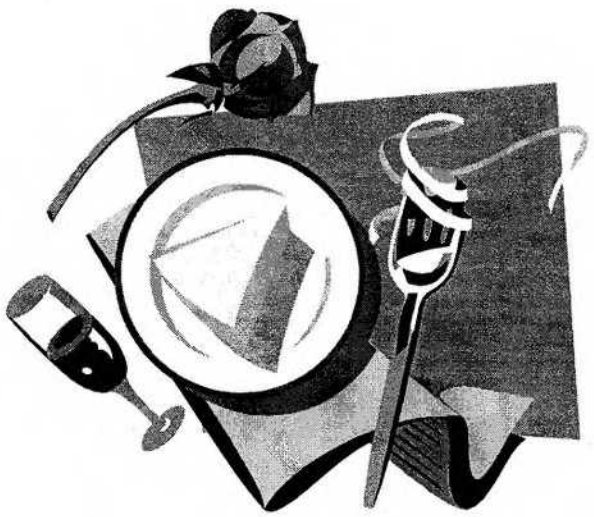
lacocinadeile

CENTRE DE TURISME
PER A LA QUALIFICACIÓ PROFESSIONAL
D'ALACANT

TURISME
GENERALITAT VALENCIANA
AGÈNCIA VALENCIANA DEL TURISME

POSTRES DE RESTAURANTES DE PACO TORREBLANCA

Del 12 al 15 de julio de 1.999



CENTRE DE TURISME PER A LA QUALIFICACIÓ PROFESSIONAL D'ALACANT

Monte Tossal, s/n. 03005 Alacant. Espanya. Tel. 96 593 54 90. Fax 96 593 54 80
e-mail: cdt.alicante@turisme.m400.gva.es

BASES

COCISFRAN, S. L.
C. I. F. B - 03.822.707
Avd. José Martínez González, 103
Teléf. 96 / 538 82 24
03600 **ELDA** (Alicante)

Francisco Correblanca
MEJOR PASTELERO DE ESPAÑA 1980
MEJOR PASTELERO DE EUROPA 1990
CONSEJERO TECNICO

BASES

1ª Succes Avellanas
2ª Dacquoise Noisette
3ª Dacquoise coco
4ª Bizcocho sacher
5ª Bizcocho nuez
6ª Bizcocho enrollado de almendras
7ª Bizcocho de soletilla
8ª Bizcocho de pistacho
9ª Bizcocho e chocolate

COCISFRAN, S. L.
C. I. F. B - 03.822.707
Avd. José Martínez González, 103
Teléf. 96 / 538 82 24
03600 ELDA (Alicante)

Francisco Correblanca
MEJOR PASTELERO DE ESPAÑA 1980
MEJOR PASTELERO DE EUROPA 1990
CONSEJERO TECNICO

SUCCES AVELLANAS

Montar	310 g claras 250 g azucar en polvo
Tamizar	380 g de tanto por tanto avellanas 60 g harina

Verter en lluvia sobre las claras montadas

Cocción 190°C durante 8 min.

Utilización

Praliné Cointreau

COCISFRAN, S. L.
C. I. F. B - 03.822.707
Avd. José Martínez González, 103
Teléf. 96 / 538 82 24
03600 **ELDA** (Alicante)

Francisco Correblanca
MEJOR PASTELERO DE ESPAÑA 1980
MEJOR PASTELERO DE EUROPA 1990
CONSEJERO TECNICO

DACQUOISE NOISETTE

300 g claras
100 g azucar
260 g azucar impalpable
100 g almendra en polvo
150 g avellana en polvo
40 g avellanas trituradas

Poner en los fonçages pasta flora ∅ 160
Cocción 180°C durante 18 min.

Utilización

Chocognat

COCISFRAN, S. L.
C. I. F. B - 03.822.707
Avd. José Martínez González, 103
Teléf. 96 / 538 82 24
03600 **ELDA** (Alicante)

Francisco Correblanca
MEJOR PASTELERO DE ESPAÑA 1980
MEJOR PASTELERO DE EUROPA 1990
CONSEJERO TECNICO

DACQUOISE COCO

6 fondos de 16 cm de Ø

Montar	300 g claras
y	100 g azucar
Verter	50 g polvos de almendra
	250 g azucar en polvo
	200 g coco rayado

Utilización

Exotic

COCISFRAN, S. L.
C. I. F. B - 03.822.707
Avd. José Martínez González, 103
Teléf. 96 / 538 82 24
03600 **ELDA** (Alicante)

Francisco Correblanca
MEJOR PASTELERO DE ESPAÑA 1980
MEJOR PASTELERO DE EUROPA 1990
CONSEJERO TECNICO

BIZCOCHO SACHER

Cocción 250°C durante 5 a 6 minutos

750 g Cobertura Extra Bitter Guayaquil
750 g mantequilla en pomada
360 g yemas con 200 g azucar
375 g harina
540 g claras
550 g azucar

Mezclar la cobertura a 30°, la mantequilla en pomada y las yemas
Montar las claras con el azucar
Mezclar las claras con la primera composición
Verter la harina en lluvia
Tamizar

Utilización:

Gianduja de cerezas garrafales al alcohol	(círculos∅ 16) a 200°
Pralin nuez	1 placa (1050) cocción a 250° Durante 5 a 6 min.
Tarta	cocción a 200°C

COCISFRAN, S. L.
C. I. F. B - 03.822.707
Avd. José Martínez González, 103
Teléf. 96 / 538 82 24
03600 **ELDA** (Alicante)

Francisco Correblanca
MEJOR PASTELERO DE ESPAÑA 1980
MEJOR PASTELERO DE EUROPA 1990
CONSEJERO TECNICO

BIZCOCHO NUEZ

8 fondo de 16 cm deØ

Cremar	150 g mantequilla
	110 g azucar en polvo
	150 g yemas
Montar e incorporar	250 g claras
	80 g azucar
Incorporar	60 g harina
	250 g nueces picadas

Verter en círculos para tartas y cocer a 180°/15 mm

CASCARA DE NARANJA CONFITADA

Blanquear las cascaras de naranja en aguas salada

A continuación confitar las cascaras con:

Confitar durante	250 g jarabe a 30°C
10 minutos	40 g cascara de naranja

SALSA DE FRAMBUESA

Caramelizar	70 g glucosa 140 g azucar en polvo
Rebajar con	100 g pulpa de frambuesa
Incorporar	50 g pulpa de frambuesa 120 g de agua

SALSA DE CHOCOLATE

250 g Chocolate Force Noire
125 g agua
50 g glucosa
200 g nata

SALSA ALBARICOQUE

Hacer un caramelo	70 g glucosa 140 g azucar en polvo 250 g pulpa de albaricoque

Rebajar con 50% pulpa de albaricoques

Incorporar	175 g agua

SALSA FRAMBUESA ANIS

Hacer un caramelo	70 g glucosa 140 g azucar
Rebajar	100 g pulpa de frambuesa 10 g anís verde 225 g pulpa de frambuesa
Incorporar	250 g agua

Dejar infusionar el anís verde en la pulpa de frambuesa y pasar por un chino

SALSA INGLESA DE PISTACHO

Hervir	1 litro de leche
Espumar e incorporar	160 g yemas de huevos 190 g azucar en polvo 50 g pistacho en pasta pistachos picados

Escalfar a 85 °C y pasar por el chino

HELADOS

HELADOS DE VAINILLA

Leche entera 3´6 % mg	2´857 kg.
ó 2´76 litros	
Leche desnatada en polvo	0´189 kg.
Nata 35% mg	0´849 kg.
Yemas de huevo frescas	0´150 kg.
(de 8 huevos de 55-60g)	
Azucar	0´700 kg.
Glucosa atomizada 36-39 D.E.	0´200 kg.
Vainilla en rama o polvo	0´030 kg.
Estabilizante	0´015 kg.
emulsionante	0´010 kg.
Total	5´000 kg.

CARACTERISTICAS DE ESTA FORMULA

8%	Materia grasa de leche
0´01%	Materia grasa de huevos
9´01%	Materia grasa total
9´50%	Extracto seco desgrasado de leche
3%	Yemas de huevos
14%	Azucar
4%	Otros azucares
0´60%	Aromas
0´30%	Estabilizante
0´20%	Emulsionante
37´30%	Extracto seco total

Total azucar +/- 16´40
Calorías por 100 g = 189

HELADO DE CHOCOLATE

Leche entera 3´6 % mg	2´845 kg.
ó 2´75 litros	
Leche desnatada en polvo	0´122 kg.
Nata 35% mg	0´707 kg.
Yemas de huevo frescas	135 g.
Azucar	0´496 kg.
Azucar invertido	0´200 kg.
Cobertura negra Valrhona Caraibes 66%	0´600 kg.
Da 0´204 kg. de azucar	
Da 0´152 kg. de cacao seco	
Estabilizante	0´015 kg.
emulsionante	0´015 kg.
Total	5´000 kg.

CARACTERISTICAS DE ESTA FORMULA

7%	Materia grasa de leche
4´87%	Materia grasa de aromas
11´87%	Materia grasa total
8%	Extracto seco desgrasado de leche
18%	Azucar
	(da 400% azucar invertido)
12%	Aromas
+/- 3´05	cacao seco
0´30%	Estabilizante
0´30%	Emulsionante
40´50%	Extracto seco total

Total azucar +/- 19´80
Calorías por 100 g = 212

HELADO DE NOUGAT

Ingredientes

1 lt	Leche
200 g	Nata
40 g	Leche en polvo
100 g	Azucar negro
5	Yemas de huevo
60 g	Mantequilla
8 g	Estabilizante
250 g	Pulpa de nougat

HELADO CANELA

1 l leche
200 g nata liquida
250 g azucar
25 g tremolina
200 g yemas
1 g estabilizante
5 bastones canela

Hacer una ingles después de haber hecho una infusión con los bastones de canela y la leche, dejar madurar, después turbinar

SORBETES

SORBETE DE MANGO

Azucar	0´800 kg.
Glucosa atomizada 36-39 D.E.	0´300 kg.
Dextrosa	0´100 kg.
Agua pura	1´285 kg.
Pulpa de mango	2´500 kg.
Estabilizante	0´015 kg.
Total	5´000 kg.

CARACTERISTICAS DE ESTA FORMULA

16%	azucar
8%	otros azucares
50%	fruta dulce
0´30%	estabilizante
+/- 31´30%	extracto seco total

Total azucar = +/- 28´00
Calorías por 100 g = +/- 120

SORBETE DE LIMON

Leche en polvo	0´103 kg.
Azucar	1´150 kg.
Glucosa atomizada 36-39 D.E.	0´300 kg.
Agua pura	1'932 kg.
Zumo de limón	1´500 kg.
Estabilizante	0´015 kg.
Total	5´000 kg.

CARACTERISTICAS DE ESTA FORMULA

2%	extracto seco degrasado de leche
23%	azucar
6%	otros azucares
30%	fruta ácida
0´30%	estabilizante
+/- 33´70%	extracto seco total

Total azucar = +/- 28´80
Calorías por 100 g = +/- 135

SORBETE DE FRAMBUESA

Azucar	0´850 kg.
Glucosa atomizada 36-39 D.E.	0´300 kg.
Dextrosa	0´100 kg.
Agua pura	0´990 kg.
Pulpa de frambuesa	2´750 kg.
Estabilizante	0´010 kg.
Total	5´000 kg.

CARACTERISTICAS DE ESTA FORMULA

17%	azucar
8%	otros azucares
55%	fruta dulce
0´20%	estabilizante
+/- 32´40%	extracto seco total

Total azucar = +/- 29´10
Calorías por 100 g = +/- 131

SORBETE DE PERAS

Azucar	0´650 kg.
Glucosa atomizada 36-39 D.E.	0´300 kg.
Dextrosa	0´100 kg.
Agua pura	0´690 kg.
Pulpa de pera	3´250 kg.
Estabilizante	0´010 kg.
Total	5´000 kg.

CARACTERISTICAS DE ESTA FORMULA

13%	azucar
8%	otros azucares
65%	fruta dulce
0´20%	estabilizante
+/- 31´80%	extracto seco total

total azucar = +/- 28´30
Calorías por 100 g = +/- 122

SORBETE FRUTAS DE LA PASION

Azucar	0´950 kg.
Glucosa atomizada 36-39 D.E.	0´350 kg.
Agua pura	1´685 kg.
Zumo de fruta de la pasión	2´000 kg.
Estabilizante	0´015 kg.
Total	5´000 kg.

CARACTERISTICAS DE ESTA FORMULA

19%	azucar
7%	otros azucares
40%	fruta ácida
0´30%	estabilizante
+/- 31´90%	extracto seco total

Total azucar = +/- 28´80
Calorías por 100 g = +/- 129

COCISFRAN, S. L.
C. I. F. B - 03.822.707
Avd. José Martínez González, 103
Teléf. 96 / 538 82 24
03600 **ELDA** (Alicante)

Francisco Correblanca
MEJOR PASTELERO DE ESPAÑA 1980
MEJOR PASTELERO DE EUROPA 1990
CONSEJERO TECNICO

SURTIDO DE CRUGIENTES

100g leche fresca
250 g mantequilla
100 g glucosa
300 g azúcar
5 g pectina

Calentar a 45°-50° la leche, la glucosa y la mantequilla. Añadir el azúcar y la pectina y cocer a 106° 300 g de grue de cacao,almendra y anis.

SABLE BRETÓN

1000 g mantequilla 1 salada -
1280 g harina fuerte -
15 g flor de sal - sustituir por sal normal
850 g azucar
400 g yemas
50 g impulsor - Helezdura royal

Proceso

Montar las yemas con el azucar y la sal añadir la mantequilla en pomada y mezclar añadir la harina y el impulsor tamizado, extender la masa y guardar en el frigorifico a 0°C durante 6 horas cuando este bien fría y cortar las piezas. Horno 160°C a 170°C

CREMAS

y

Postres

CROCANTE AL ANIS

Postre frío

CROCANTE

Cocer a 110°C	200 g mantequilla
	250 g azucar en grano
	5 g pectina
	100 g leche
	100 g glucosa
Incorporar	280 g almendra
	20 g anís en grano

Extender con el rodillo universal a 3 mm entre dos hojas de Silpat
Pasar al congelador
Cortar diámetro 50
Cocer sobre hojas de Silpat a 180°C 4/5 minutos

CREMA DE ANIS

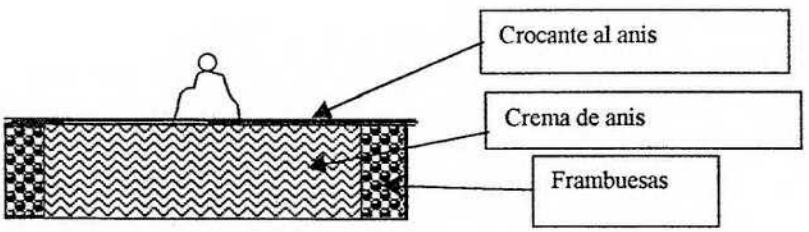
La víspera hacer una infusión y luego pasar por el chino y cocer como una crema pastelera

0´5 l leche
10 g anís en grano
100 g azucar
100 g yemas de huevos
40 g polvo para flan
50 g mantequilla

SERVIR Con una salsa frambuesa al anís

DECORADO Hoja de menta y racimo de grosella con azucar glas

Crocante al anís
Crema de anís
Frambuesas



HOJALDRADO PISTACHO

Postre frío
2 piezas por plato

CREMA PISTACHO CHOCOLATE

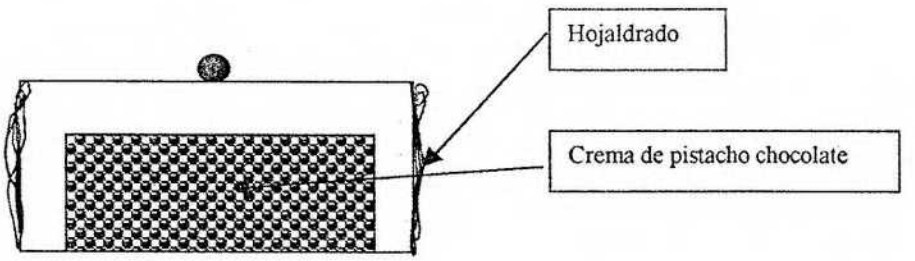
Espumar	70 g azucar en grano
	80 g mantequilla blanda
Incorporar	10 g coco
	70 g polvo de almendras
	40 g harina
Progresivamente incorporar	120 g huevos
	25 g pasta de pistacho verde coloreada
Poner al final	200 g de drops

Hacer marmitas en hojaldrado con el relleno de crema de pistacho

HOJALDRADO (VER LA RECETA EN ''VARIOS'')

SALSA DE ALBARICOQUES (VER LA RECETA EN ''SALSAS'')

Hojaldrado
Crema de pistacho chocolate



LAGRIMA DE CHOCOLATE

Postre frío
Copos cobertura blanca

MOUSSE CARAMELO CHOCOLATE BLANCO

Derretir a 40°C 75 g cobertura mi- amere
160 g cobertura Lactee Superieure
105 g Krem d´Arome Caramel

Montar 320 g nata ligera espumosa

Mezclar delicadamente con el batidor y terminar con la espatula de caucho

MONTAJE DOS SOLUCIONES POSIBLES

1 LA LAGRIMA

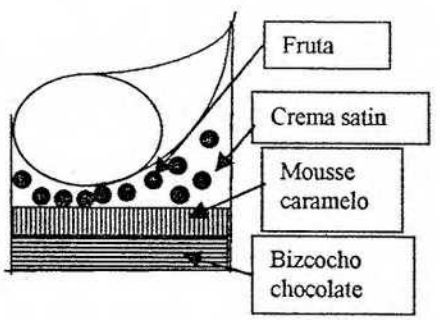
Montaje: hacer una lagrima de chocolate blanco sobre cinta pastelera
Rellenar la lagrima con mousse de caramelo al ¼ y con mousse creme satin para el segundo cuarto
Poner las frutas secas, así como una hoja de menta
Servir: salsa de frambuesas + frutas + mil hojas pequeño

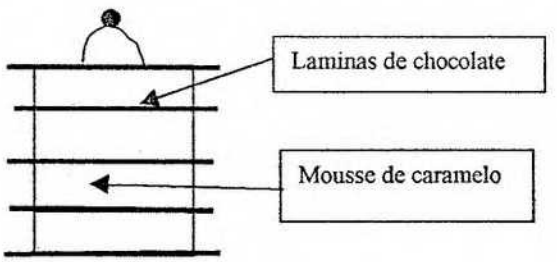
2 MIL HOJAS CARAMELO

Superponer la mousse caramelo y los copos

SERVIR Salsa chocolate, hacer tres pequeños cilindros de creme de papel

ECORACION Hacer gotas de salsa de chocolate con de papel





LE CHOUAN

Postre frío
Bizcocho de nuez
Para 24 piezas de aproximadamente 60 mm de diámetro

MANZANAS COCIDAS CON MIEL

260 g manzanas en cubos
25 g de miel
25 g mantequilla

MOUSSE DE NUEZ

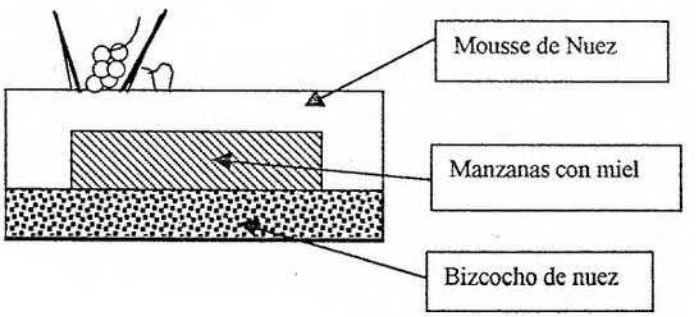
145 g leche
60 g azucar
20 g yemas
10 g polvo para crema
10 g mantequilla
30 g gelatina para postre
730 g nata batida
50 g alcohol de nuez

Crema pastelera mas nata batida

ACABADO Glaseado caramelo

DECORACION Manzana caramelizada

SERVIR Mezclar el resto de manzanas incorporar uvas, nueces, avellanas, almendras



MADELEINE CHOCOLAT ORANGE

MAGDALENA

Pomada	500 g azucar 500 g mantequilla
	500 g huevos
Tamizar	500 g harina 5 g polvo de hornear
Incorporar al final:	15 g cascara de naranja

Temperatura del horno 230°C durante 7 minutos

Magdalena de chocolate poner 400 g de drops

PONCHE NARANJA

100 g zumo de naranja
120 g azucar glas

MANZANAS EN PAPILLOTE

Postre caliente
3 a 5 piezas por plato

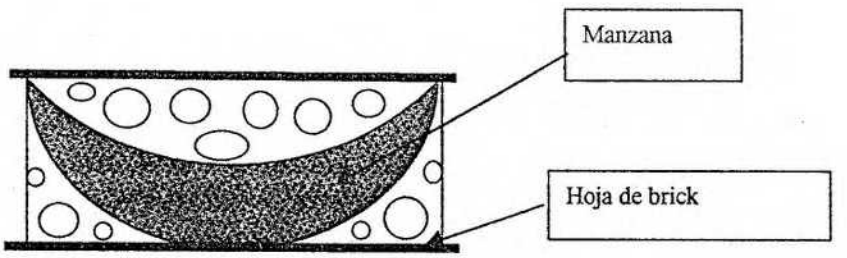
3 manzanas
35 g mantequilla
70 g pulpa de albaricoque
10 g azucar en grano

Cocer los cuartos de manzana con mantequilla con pulpa de albaricoques
Después de enfriar completamente, enrollar los cuartos de manzana en hojas de brick previamente aceitadas
Poner en cada papillote drops
Cocer al orno a 200 ° C durante 4min.

SERVIR Salsa albaricoque tibia
5 piezas por plato

SALSA ALBARICOQUES (VER RECETA EN ''SALSAS'')

Manzana
Hoja de brick



PAPILLOTE DE CHOCOLATE

Postre caliente

CREMA DE CHOCOLATE

Crema pastelera
- 500 g leche
- 20 g de preparación para flan
- 50 g azucar en grano
- 80 g yemas de huevos

Verter sobre
Temperatura 40°C
- 100 g Extra Bitter Guayaquil
- 100 g Chocolat Force Noire

Batir en el robot de cocina durante 1 minuto

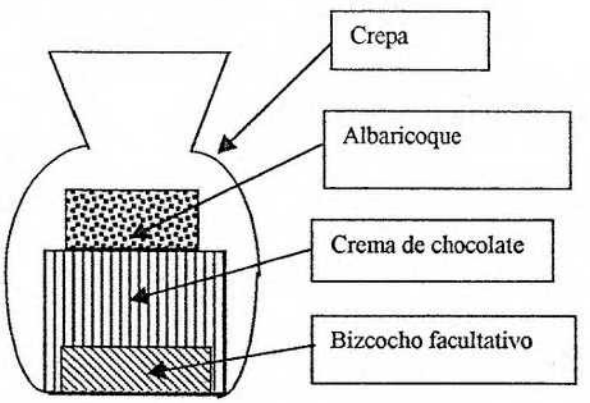
Dejar enfriar

MASA PARA CREPAS

- 250 g harina
- 125 g azucar en grano
- 250 g huevos
- 5 g sal
- 375 g leche
- 375 g nata ligera liquida
- 100 g m mantequilla derretida
- vainilla (facultativo)
- Grand Marnier (facultativo)
- Licor de albaricoque (facultativo)

SERVIR Salsa albaricoque tibia, trozos de albaricoque y pistacho en polvo

Crepa
Albaricoque
Crema de chocolate
Bizcocho (facultativo)



RAVIOLIS PLATANOS MIEL

Postre caliente

PLATANOS CONFITADOS CON MIEL

4 plátanos cortados en rodajas de 2 cm de espesor
250 g miel de lavanda

Cocción durante 4 minutos

Dejar enfriar

MASA PARA RAVIOLIS VER LA RECETA EN ''VARIOS'')

Escalfar los raviolis en agua azucarada + vaina de vainilla. Al final de la cocción, sumergirlos en agua fría

BIZCOCHO (PATE A BOMBES) (posibilidad de congelar)

250 g yemas de huevos
500 g azucar cocido 123°C

Hacer espumar las yemas y verter el azucar cocido a toda velocidad
Dejar el batidor 4 minutos, terminar en la hoja de Silpat hasta el enfriamiento completo
Poner a congelar
Antes del empleo, incorporar 50% de nata ligera espumosa
Montaje: poner en el plato 5 raviolis cubrir con sabayon
Pasar el plato por la salamandra

ANIS FRAMBUESA

Postre frío
Receta para 24 piezas

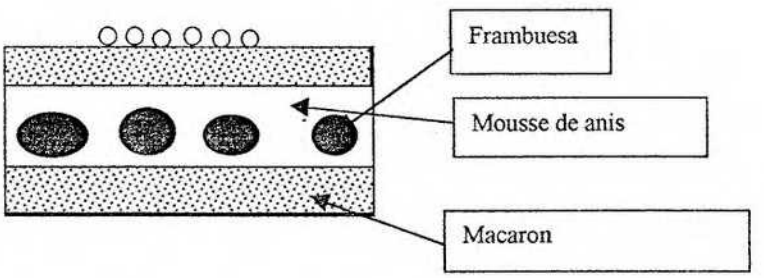
CREMA ANIS

250 g leche
6 g anís verde en grano
50 g azucar en grano
50 g yemas de huevos
20 g polvo para crema
25 g mantequilla

ACABADO

Coco cocido al horno, hojas de menta

SERVIR Salsa frambuesa anís, frutas: frambuesas frescas, grosellas, grosellas negras, pistacho verde, enrejado de chocolate



SATIN ROYAL

CREMA SATIN

250 g leche UHT
20 g azucar en grano
25 g polvo para crema
60 g yemas de huevo
1 hoja de gelatina

Verter sobre 160 g Chocolate Blanc Satin

Batir en caliente
Dejar enfriar

Incorporar 170 g nata ligera espumosa

CUBOS DE MANZANA ALBARICOQUE

Hervir 20 g mantequilla
50 g pulpa de albaricoque
15 g azucar en grano

Incorporar 100 g cubos de manzanas

Cocción 6 minutos

CROCANTE DE MANZANA

32 g mondaduras de manzana
12 g claras de huevos
7 g azucar en grano
20 g azucar moreno

Cocer durante 15 minutos a 100°C, terminar a 200 °C durante 3 a 4 minutos

ACABADO

Poner en el plato 3 cilindros de crema satin
Poner las manzanas calientes entre los cilindros

DECORACION crocantes de manzanas + frutas, alquequerjes

SOUFFLE CHOCOLAT

Postre caliente
Receta para 48 piezas de 5´5 cm de diámetro (moldes flexipans)

SOUFFLE

Crema pastelera	250 g leche
	25 g polvo para crema
	25 g azucar en grano
	40 g yemas de huevos
	7 hojas de gelatina
	220 g Chocolate Force Noire

MERENGUE ITALIANO

Cocer a 121°C	120 g azucar semola
	35 g agua
Verter sobre	150 g claras de huevos
Montadas a punto de nieve	15 g azucar en polvo

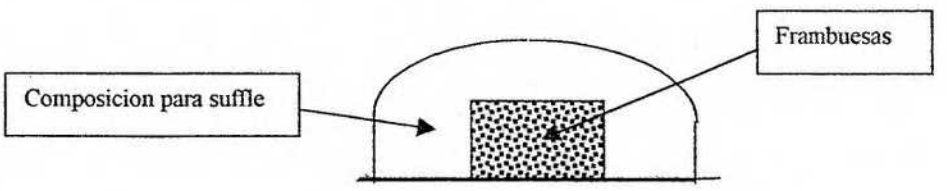
Terminar el merengue con la pala
Mezclar la crema pastelera con el merengue italiano
Poner con la manga utilizando la boquilla nº 10 en los moldes flexipans de 5´5cm de diámetro
Poner una frambuesa en el centro del souffle
Después de congelar, desmoldar y poner en el plato 3 piezas así como el sabayon Grand Marnier + azucar glas.
Poner en el horno 170°C durante 6 minutos

SABAYON

	40 g yemas de huevo
35 g azucar en grano	
	40 g nata liquida
	15g Grand Marnier

Escalfar sobre el gas a 80°C

DECORACION Frambuesa frescas, hojas de menta



SAVEUR GOURMANDE

Postre frío
Receta para 24 piezas de 60mm de diámetro
Bizcocho de chocolate

PLATANO CARAMELIZADO

180 g nata ligera
75 g azucar en polvo
60 g glucosa
40 g mantequilla salada
20 g mantequilla para poste
100 g azucar caramelizado
600 g platos

Hervir la nata con el azucar, la glucosa, la mantequilla salada y la gelatina para postre

Caramelizar los 100 g azucar en seco

Rebajar con la nata

Incorporar los plátanos cortados en rodajas de 3 a 4 mm de espesor

MOUSSE DE CHOCOLATE

150 g azucar a 21°
60 g agua
250 g huevos enteros
350 g Cobertura Ultime
90 g mantequilla
450 g crema batida espumosa

Hacer un bizcocho (pâte à bombe) con el azucar cocido y verter sobre los huevos enteros
Derretir la cobertura con la mantequilla
Montar la nata
Mezclar la nata con la cobertura y después con el bizcocho

ACABADO Trocitos de chocolate blanco, abanico, crema pastelera de chocolate, ojas de menta, frutas rojas

SERVIR Salsa de chocolate